N°12 - DICEMBRE 2014 € 4,50

LA CUCINA ITALIANA

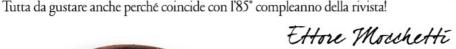
Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR
AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 10,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 8,00 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,90 - SVIZZERA CHF 10,80 - U.K. GBP 7,50

SMEG
SMEG
SMEG
250
230
200
160
120
90
Manufatto creato in collaborazione con
il Maestro Fabbro Ferraio Giancarlo Candeago, in Cortina.

carlo moretti
Venice, Murano island. Since 1958

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti.
2 Cioccolata bianca in tazza (pag. 129).
3 Frutta secca, melagrana e agrumi, immancabili nella cucina natalizia.

"Il Natale", sosteneva nell'800 lo scrittore americano Irving Washington, "è la dolce stagione nella quale dobbiamo accendere il fuoco dell'ospitalità". *La Cucina Italiana* quel fuoco, che è sublimazione del calore familiare, lo accende a modo suo, offrendo ai lettori un numero straordinario per la ricchezza e la varietà di suggestioni gourmet, per la quantità e la qualità delle ricette, per le tantissime proposte mirate alla "costruzione" di menu su misura dei gusti dei commensali. Si parla del tartufo che, come soleva dire il grande gastronomo parigino Grimod de la Reynière (1758-1838), "è veramente buono solo dopo Natale": quello bianco e soprattutto quello nero – una rilettura sorprendente – declinati in quattro gustosissime ricette e idee sfiziose. Altro protagonista della mensa delle feste è il caviale: lo raccontiamo in varie versioni, tra l'altro quale addendo di un irresistibile risotto viola insieme a capesante arrosto e scorza di cedro. Il piatto forte del nostro menu è però il tacchino farcito: un classico natalizio importato dagli States del quale diamo una golosa interpretazione tutta nostra. Per la sezione "Scuola di cucina" c'è poi il patè, quello più tipico a base di vitello, e le variazioni sul tema con fagioli, salmone e fegatini. Ci sono le preparazioni veloci, c'è l'angolo del vintage con la rivisitazione del vitello alla "Rinascente", ripieno di patè di foie gras e prosciutto, e quello dello chef Davide Oldani che si cimenta con il cacao. Ancora ci sono sei insoliti dolci natalizi che stupiranno gli ospiti. Ben 110 ricette, pensate e collaudate, come da copione, nelle nostre cucine, comprese quelle raccolte nei viaggi gastroculturali, questa volta in sei regioni d'Italia e a Copenhagen. Più che un numero, una piccola enciclopedia, da collezionare. Tutta da gustare anche perché coincide con l'85° compleanno della rivista!

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Massimo Pisati, Riccardo Lettieri

Sommario DICEMBRE 2014

IDEE

GIUSTI ADESSO
pag. **16**

PENSIERI DOLCI
pag. **34**

365 VOLTE PANETTONE
pag. **40**

LO CHARME DELLA COPPA
pag. **18**

SUGGESTIONI

BUONI PRODOTTI IL CAVIALE
pag. **80**

IN VIAGGIO COPENHAGEN
pag. **96**

BUONI PRODOTTI IL TARTUFO
pag. **88**

IL PRANZO DI NATALE
pag. **60**

RICETTE

IL RICETTARIO ANTIPASTI
pag. **138**

BEVANDE CONFORTANTI
pag. **128**

IL RICETTARIO VERDURE
pag. **164**

IL RICETTARIO DOLCI
pag. **180**

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

N. 12 - Dicembre 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI - aprandoni@lacucinaitaliana.it

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI
cucina@lacucinaitaliana.it

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, DAVIDE BASSOLI, ANNA CANAVESI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, CLAUDIA CASTALDI, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, GIULIA CUSUMANO, PIERO FIGURA, ANDREA FORLANI, STEFANIA GRUEFF, DANIELA GUAITI, RICCARDO XAVIER GUSMANO, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
123RF, GUIDO BARBAGELATA, ALVISE BARSANTI, MATTEO CARASSALE, CLAUDIA CASTALDI, ALESSANDRO CASTIGLIONI, CONTRASTO, GIANDOMENICO FRASSI, TINO GERBALDO, ALAIN GERBERGER, HEMIS, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, LA CAMERA CHIARA, FRÉDÉRIC LAURES, RICCARDO LETTIERI, NATIONAL GEOGRAPHIC CREATIVE, MAURIZIO PARRAVICINI, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, SIME, ANDREA SUDATI, SUPERSTOCK, TIMA IMAGES, DUCCIO ZENNARO

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

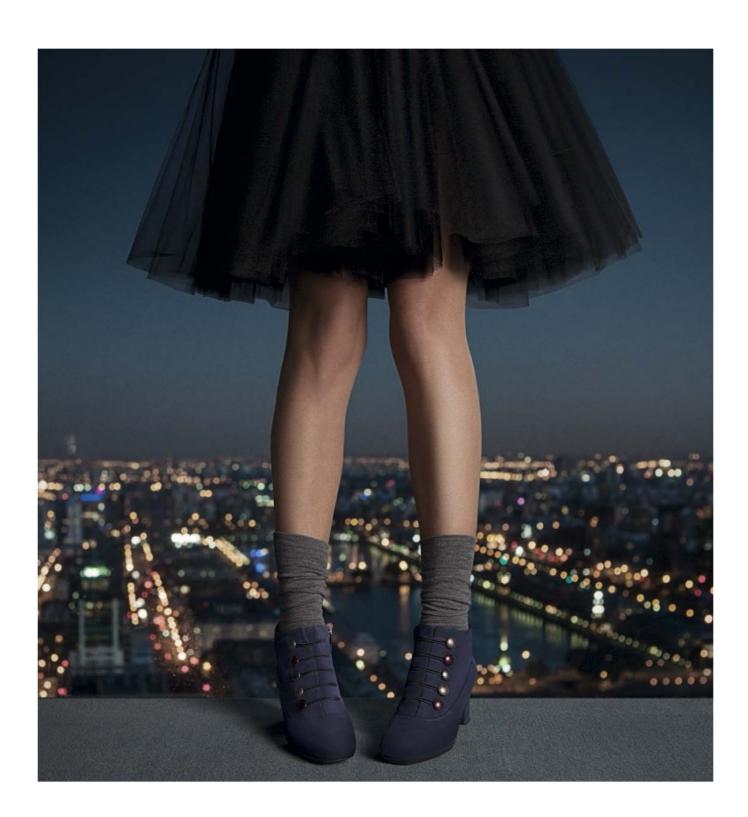
Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini *Direttore*, Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini.
Digital Advertising Elia Blei *Direttore*. *Centri Media Digital Lombardia* Carlo Carrettoni *Responsabile*, Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli, Giovanni Scibetta

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Giovanni Lombardi, Laura Milano, Silvia Montessori, Massimo Palmariello
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*,
Lorenzo Fusetti, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Serena Miazzo, Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero:
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Piccoli aspic di melagrana al vino passito* (pag. 181)
Ricetta di Galileo Reposo - *Foto di* Riccardo Lettieri

I MENU *di* DICEMBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

PRANZO DI NATALE

106. Baci di dama di nocciola con caprino

70. Anolini in brodo

197. Cervo alle spezie con "zabaione"

123. Zabaione su cialda di torrone

LA VIGILIA

187. Storione marinato con crema di datteri

148. Cannelloni con gamberi e arance

103. Baccalà con spuma di mandorle e noci

124. Mini pandori al tè matcha

FACILE

150. Crema di carciofi

174. Polpette speziate su crema di carote

134. Muffin al panettone

VEGETARIANO

101. Gnocchi con fichi, prugne e albicocche

176. Uova cremose con zucca e cialde croccanti di grana

122. Pan di spezie con crema di yogurt

TUTTO PESCE

56. Patè di salmone e gamberi

62. Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera

144. Insalata di mare e lenticchie

67. Bavarese di torrone con croque monsieur

BUFFET

94. Sfogliatelle al tartufo

168. Mini hamburger di lenticchie

106. Datteri farciti nella pancetta

86. Jacket potato con robiola

130. Mini toast di salmone e scamorza

TRADIZIONALE

152. Spaghetti in rosso con cavolfiore

71. Anguilla in umido alla napoletana

170. Carciofi ammollicati

45. Panettone

BIMBI A MERENDA

116. Rustici e pizzette

106. Toast con frangipane

184. Dolce soffice con le mele

129. Cioccolata bianca calda

CONCEPT STORE DELLA BELLEZZA

"La creatività nasce nell'incontro, nel riconoscersi, nell'immaginare un percorso comune verso la Bellezza."

Si trova a Milano il nuovo **flagship store firmato Limoni**, un luogo dove bellezza e benessere si fondono per regalare un'esperienza straordinaria ed innovativa. Quattro piani di shopping tra fragranze, make up, skincare ed una novità assoluta, la Beauty Lounge: un accogliente spazio di 200 mq con cabine dedicate alla cura delle proprie clienti, le quali potranno effettuare, gratuitamente, un percorso a propria immagine, con trattamenti personalizzati viso, mani e capelli, coccolate dai migliori professionisti del settore. Il concetto di negozio e la filosofia del servizio, si abbracciano ora in un unico ambiente.

SCOPRI I SERVIZI DELLA BEAUTY LOUNGE

MAKE UP e BROW BAR
Sedute con i migliori Make up Artist e l'utilizzo di prodotti esclusivi ed anteprime speciali.

SKINCARE
Preziosi trattamenti viso e décolleté con l'ausilio dei brand più prestigiosi.

HAIRSTYLING
Una piega a regola d'arte per una serata speciale, un appuntamento importante o per sperimentare un nuovo look by *Luciano Colombo Hairstyling* Milano.

NAIL BAR
Applicazione di smalto e utili consigli delle Beauty Specialist.

Tanti privilegi ti aspettano nell'esclusiva Beauty Lounge Limoni. Prestazioni su misura e consulenze di bellezza personalizzate, donano la possibilità di vivere qualche ora di puro benessere. **Luciano Colombo Hair styling Milano**, offre competenza e creatività, portando un servizio di qualità e tendenza dal suo prestigioso Atelier milanese di Corso Magenta 66, alla **Beauty Lounge Limoni** di ***Corso Buenos Aires, 36***. Ogni cliente riceve la massima attenzione, seguita nei minimi dettagli, alla ricerca di stili diversi e guidata verso la personalizzazione del proprio look. Lasciati viziare da mani esperte.

IN REGALO PER TE UN PERCORSO DI BELLEZZA COMPLETO NELLA BEAUTY LOUNGE
Comprende: seduta skincare, make up, brow bar, nail bar e hair styling.
Prenota subito il tuo percorso gratuito al numero 366.9602848

MILANO, CORSO BUENOS AIRES 36

WWW.LIMONI.IT

Il melone d'inverno

Raccolto a fine agosto, **MATURA** in luoghi arieggiati fino a dicembre, quando con i suoi mille semi porterà in tavola l'abbondanza. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 181.*

Il cavolo riccio

In America è una vera moda gastronomica. Con le parti **VERDI** delle foglie, spezzettate e infornate per qualche minuto a 190 °C, si ottengono croccanti *chips*.

Giusti ADESSO

Perché **sulla tavola della Festa** portano *abbondanza*. Perché sono *nuove mode* o antiche *tradizioni*. E perché festeggiare con loro è bello

A CURA DI EMMA COSTA

Il cedro

È detto anche *Cedro pane* quando la parte bianca è particolarmente voluminosa e morbida. **A MODICA** con la scorza si prepara un torrone compatto chiamato *cedrata*. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 83.*

La frutta secca

Ovunque la si sgranocchia, ma in Val d'Aosta è tradizione bere **MANDORLE**: tritate finemente, tostate nel burro e versate in un caffè lungo, il *mandolà*. **È PROTAGONISTA** *del servizio a pagina 100.*

È il momento di

ARANCE	SPINACI
CAVOLI	ALICI
KIWI	NASELLI
MANDARINI	TRIGLIE
MELE COTOGNE	SARAGHI
SEDANO RAPA	SARDINE

Il cappone

Il modo più originale di cucinarlo per le feste è veneto, alla **CANAVERA**: bollito chiuso in una *vescica di maiale*, con un pezzetto di canna a fare da sfiatatoio. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 66 e 189.*

IL CAPITONE

A Napoli solo chi mangia questa **GROSSA ANGUILLA** femmina avrà un anno fortunato. E se quella che avanza viene messa in scapece, il giorno dopo è ancora più buona. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 71.*

MIKIKO
perladiva
Photo by artmouse.it
Golay Buchel Italia srl – Vicenza - T. + 39 0444 963855 - mikiko@mikiko.it - www.mikiko.it

Ritorna lo charme della COPPA

INTAGLIATA E VERDE
tinta che suggerisce freschezza, Mixology di Waterford. In cristallo, 273 euro il set di 4 diverse. *Distribuito da B Morone, www.bmorone.it*

ALTISSIMA
con bevente a calotta sferica La Sfera di Driade, disegnata da Ron Gilad. In vetro soffiato, 25 euro. *Distribuito da B Morone www.bmorone.it*

STELO ELABORATO
per Andelle, in cristallo, con coppa ampia adatta a spumanti dolci. Di Cristal de Sèvres, 51 euro. *Distribuito da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it*

DA DEGUSTAZIONE
in cristallino soffiato a bocca, con stelo esile. Collezione Cantina di Ichendorf, 22 euro. *Distribuito da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it*

PICCOLA E VINTAGE
la coppa stile Luigi XV, elegantemente severa. *Prezzo e indirizzo su richiesta.*

La fascinosa forma modellata, secondo la leggenda, sul seno di **MADAME DE POMPADOUR** è tornata alla ribalta. Di rigore per il Moscato e i perlage con note dolci, impreziosisce anche gli altri momenti conviviali. Tra **CRISTALLI MOLATI O LEGGERI COME UN SOFFIO**, c'è solo l'imbarazzo della scelta

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO

SFARZOSA
Excellence, di forma svasata, che esalta i vini aromatici come i moscati. Di Saint Louis, cesellata a mano e rifinita in oro, 525 euro.
www.sant-louis.com

DI PROPORZIONI ARMONICHE
Grape, in cristallo, di Riedel. La forma a imbuto favorisce le catenelle di bollicine, 44,90 euro la coppia.
www.xriedel.com/it/

SILHOUETTE SNELLA
per Savoy, in vetro soffiato con profilo d'oro tracciato a mano. Di LSA International, 32 euro.
Distribuito da Maino
www.mainocarlo.it

SOLIDA E CAPIENTE
con una boule che facilita la presa. Il bevente largo permette agli aromi di sprigionarsi. In vetro borosilicato, di Bitossi, 28 euro la confezione di 4.
www.bitossihome.it

Decorazioni
in vendita da Viridea; carta da parati di Élitis.

Dove ANDARE

A **Carrù** per i grandiosi *bolliti* e a **Modena** per *i cotechini e gli zamponi*. A **Modica** e in altre duemila piazze per *il cioccolato*. A **Ortisei** per un nuovo mercatino

A CURA DI EMMA COSTA

ORTISEI 4-28 DICEMBRE

NELLA VALLE DEL NATALE

La Val Gardena quest'anno ha un nuovo mercatino. Quello che riempirà **ORTISEI**, uno dei borghi *più belli e suggestivi*, di piccole e grandi opere dei maestri scultori gardenesi, melodie natalizie e bontà del territorio.

www.valgardena.it

ITALIA IN PIAZZA

13-14 DICEMBRE
TELETHON
IN DUEMILA PIAZZE DI TUTTA ITALIA CHI DONA UN MINIMO DI DIECI EURO SOSTIENE LA RICERCA SULLE MALATTIE GENETICHE RARE E RICEVE UN GROSSO CUORE DI CIOCCOLATO, AL LATTE O FONDENTE, DI 210 GRAMMI, PRODOTTO DA CAFFAREL. PER TROVARE LA PIAZZA PIÙ VICINA CONSULTARE IL SITO

www.telethon.it

MODENA 5-8 DICEMBRE

GRANDE FESTA IN PIAZZA GRANDE

A Modena *Festa dello Zampone e del Cotechino IGP*. I ristoranti del circuito "Modena a Tavola" propongono piatti dedicati a questi due gustosi *insaccati con cotenna* e in Piazza Grande si degusta un **SUPERZAMPONE** cotto per tre giorni in un'enorme zamponiera.

www.modenaigp.it

ALLA FIERA DEL BUE GRASSO

La manifestazione, che dal 1910 promuove i bovini di razza piemontese, è l'imperdibile occasione di andare nei ristoranti e nelle trattorie della cittadina a gustare il bollito misto con salse e la minestra di trippa serviti fin dal mattino.

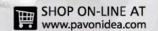
www.comune.carru.cn.it

MODICA

5-8 DICEMBRE
Con convegni, degustazioni e laboratori, la città siciliana, gioiello barocco, conferma il suo legame con la *tradizione cioccolatiera* di altissima qualità.

www.chocomodica.eu

CARRÙ (CUNEO) 11 DICEMBRE

Fotografie di Ag.PantherMedia/TiMa Images, Arch. LCI

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Montare il taglia a dadini* e tagliare sedano e cipolla, facendoli cadere nella ciotola in acciaio inox.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Centrifuga

Torchio per la pasta

Food processor

Pelapatate

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD

POLENTA MORBIDA FIORETTO CON SPEZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO ALLA MAREMMANA

PERSONE: 4

Per l'umido di cinghiale:

- ✓ 2 coste di sedano
- ✓ 1 cipolla bianca
- ✓ 1 kg di polpa di cinghiale
- ✓ 3 bicchieri di vino bianco
- ✓ 100 g di olive verdi
- ✓ alloro, rosmarino, salvia e timo
- ✓ 1 litro di brodo
- ✓ olio extravergine di oliva
- ✓ sale e pepe

Per la polenta:

- ✓ 1 litro di acqua
- ✓ 30 g di burro
- ✓ 1 cucchiaio di sale
- ✓ 250 g di farina per polenta fioretto

2. Soffriggere le verdure nella ciotola con gancio spatola a spirale per cottura, con un filo di olio e quindi aggiungere la polpa di cinghiale tagliata grossa e cuocere a 140°C. Sfumare con il vino, aggiungere sale e pepe e versare il brodo.

3. Montare il tritatutto* e tritare le erbe aromatiche e unirle allo spezzatino. Aggiungere le olive e lasciar cuocere per almeno un'ora e mezza. Conservare a parte al caldo.

4. Bollire nella ciotola inox l'acqua con burro e sale e aggiungere piano e poco alla volta la farina fioretto e cuocere con la frusta gommata a 100° C per 45 minuti. Servire la polenta morbida accompagnata con lo spezzatino di cinghiale.

*Attrezzatura optional rispetto al modello completo

LEGGERE *con gusto*

Tre ricettari e un romanzo per contare i giorni che mancano al Natale, per cucinare l'anguilla della vigilia, per piccoli cuochi curiosi e PER SOGNARE sorseggiando Champagne

A CURA DI ANGELA ODONE

Uno dei sentimenti che si lega maggiormente al Natale è l'attesa. Si chiama Avvento ed è il tema di questo ricettario che propone ventiquattro dolcetti e qualche idea per costruire diversi Calendari dell'Avvento, usando materiali semplici, quelli che si trovano in tutte le case: mollette da bucato, tovaglioli spaiati, carta del pane... ***"Dolci calendari dell'Avvento"**, Maria Teresa Di Marco, Marie Cécile Ferré, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 12,50 euro*

CONTIENE DIVERSI FORMATI DI ADESIVI PER DECORARE IL PROPRIO CALENDARIO

TRA IL LEGGERE E IL FARE

Un po' racconto, un po' ricettario: quattro cuginetti imparano il gusto dell'avventura, dell'amicizia e della convivialità attraverso le ricette della Nonna Lu e le preziose massime del Nonno Leo: "Chi sa cucinare ha un tesoro in tasca". ***"Il club dei cuochi segreti"**, E. Bussolati, F. Buglioni, Editoriale Scienza, www.editorialescienza.it 9,90 euro*

FRIZZANTE STORIA D'AMORE

L'amore di una donna di grande carattere, Barbe Ponsardin Clicquot, per i vigneti, per l'arte di fare il vino, per il commercio e per i numeri. Lo racconta, con qualche licenza poetica, l'archivista della storica Maison di Champagne. ***"Vita effervescente di Madame Clicquot"**, Fabienne Moreau, Ed. Skira, www.skira.net 17 euro*

SCOPRIRE L'ANGUILLA

Dal Mar dei Sargassi alle nostre lagune, uno studio approfondito sulla vita straordinaria di questo pesce. Molto diffuso in Italia, ma poco sulle nostre tavole. Tutto parte dall'anguilla sfumata, una ricetta tipica di Orbetello. ***"Diverse sfumature d'anguilla"**, Milena Djoković, Editrice Effequ, www.effequ.it 10 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

Sotto *l'albero* e in cucina

*Un ricco bollito, un gustoso brasato, un'elegante arista al forno. Per preparare piatti così diversi serve un solo strumento: il **B.Double Round** di Berndes*

Qualität macht den Unterschied.
Seit 1921.

Tutti abbiamo in cucina un tegame o una casseruola. Ma un tegame che si unisce a una casseruola per diventare una rostiera è tutta un'altra cosa. L'eleganza del design e la qualità dei materiali, l'attenzione alla funzionalità e alla salubrità, tutte caratteristiche da sempre prerogativa del prestigioso marchio tedesco **Berndes**, incontrano un nuovo concetto di flessibilità. Con il **B.Double** si potranno preparare le specialità più disparate e il risultato è garantito. Una casseruola di alta qualità in alluminio pressofuso e un tegame dello stesso materiale che, una volta capovolto, diventa un coperchio e, unito alla casseruola, grazie all'innovativo sistema di impugnatura, dà vita alla rostiera. A completare il tutto, il coperchio in vetro. **B.Double** ha un rivestimento interno antiaderente rinforzato di alta qualità e resistente a graffi e abrasioni. Inoltre è adatto a tutti i fuochi, anche all'induzione, e si può utilizzare in forno fino a 260 °C; questo prezioso strumento cuoce in modo sano e uniforme, ed è lavabile in lavastoviglie. Bello, pratico, indispensabile in una cucina ben attrezzata, il **B.Double** è un regalo di Natale perfetto: per i più cari o per noi stessi!

1

Funzione tegame

Fondo ampio e bordi bassi: una forma perfetta per rosolare brevemente a fiamma viva carne o verdure e per poi terminare la cottura a fuoco basso con brodo o vino. Utilissimo anche per la cottura a vapore delle verdure o per la preparazione di sformati, il tegame è indispensabile per cucinare deliziosi ragù e spezzatini.

2

Funzione casseruola

Versatile e funzionale, con i suoi bordi alti, la casseruola si presta a tanti usi diversi: iniziare a rosolare sul fuoco un arrosto che poi completerà la cottura nel forno nella rostiera; cucinare una zuppa a fuoco lento; addirittura, grazie al coperchio con bordo in silicone, riporre in frigorifero gli avanzi.

3

Funzione rostiera

Ideale per la cottura a bassa temperatura, la rostiera consente di cuocere già a 80 °C i cibi che conservano intatte le loro caratteristiche nutritive e di gusto. Ma anche a temperature più alte, grazie alla continua circolazione di vapore acqueo all'interno della rostiera, si ottengono piatti sani, gustosi e succulenti.

STINCHI DI MAIALE *con purè di zucca*

INGREDIENTI per 4:
1,6 kg 2 stinchi di maiale • 400 g polpa di zucca • 100 g miele • 30 g burro • 25 g zenzero fresco • 2 cespi di indivia belga • scalogno • aglio • maggiorana • rosmarino • timo • olio extravergine di oliva • sale • pepe

Rosolate gli stinchi nella casseruola B.Double con il burro, 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, rosmarino, maggiorana e timo. Girateli, per arrostirli bene. Continuate la cottura nel B.Double nel forno già caldo a 120 °C, aggiungendo altri 2 spicchi di aglio, rosmarino, maggiorana e timo. Lasciate cuocere per circa 3 ore. Spennellate gli stinchi ogni 20' circa con il miele diluito con 30 g di acqua. Tagliate la zucca a dadini. Appassite mezzo scalogno tritato in una casseruola con 2 cucchiai di olio e un rametto di maggiorana. Dopo 2' aggiungete la zucca e insaporitela nel soffritto. Bagnate con mezzo litro di acqua, aggiungete lo zenzero sbucciato e sminuzzato, coprite e cuocete per 15-20', salate e pepate, poi frullate tutto, in modo da ottenere un purè uniforme, frullando anche i pezzetti di zenzero, che sono più tenaci. Tagliate per il lungo i cespi di indivia e rosolateli in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, per 2' a lato. Bagnate con un goccio di acqua e cuocete coperto per altri 2-3'. Servite gli stinchi con l'indivia, accompagnando con il purè di zucca allo zenzero.

Sale il PERLAGE, *sale il* PIACERE

Abbiamo scelto per voi sedici etichette, più o meno importanti, ma tutte ricche di personalità e piacevolezza. Che si tratti di un **BRINDISI** o di aeree bollicine che accompagnano un pranzo dall'antipasto al dolce

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

PROSECCO

Lo spumante più amichevole va servito molto fresco, a 6-8 °C, in una flûte piuttosto stretta, che favorisce la percezione dell'acidità, per una degustazione di grande armonia

"LA RIVETTA" VALDOBBIADENE DOCG SUP. DI CARTIZZE
VILLA SANDI

Villa Sandi è uno splendido edificio palladiano, oggi sede dell'azienda che firma uno spumante dall'originale sfumatura di mela Golden. Sorseggiandolo si avverte una freschezza beverina solcata dalla spuma cremosa. È piacevole come aperitivo e in compagnia di primi e secondi a base di carni bianche e pesci di mare.
www.villasandi.it 28 euro

"CUVÉE 1821" PROSECCO DOC
ZONIN

Legata al vino dal 1821, la famiglia Zonin produce un Prosecco biondo e luminoso, con un perlage sottile che si sviluppa nelle classiche sfumature fruttate e floreali. È per eccellenza il vino dell'aperitivo con i "cicheti" o con finger food esotici. Completa con soavità ricette di riso o pasta leggeri, ricchi di verdure "dolci", come zucchine, piselli, carote.
www.prosecco.zonin.it 8 euro

"GIALL'ORO" VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DOCG
RUGGERI

Dedicato a Giustino Bisol, fondatore della cantina nel 1950, questo spumante, che ricorda per la sua morbidezza le colline da cui nasce, ha sfumature dorate e bollicine fini e persistenti. L'aroma ha note di mela e di fiori di glicine, la consistenza è carezzevole. È un vino da dessert, ma si esalta su formaggi cremosi o patè.
www.ruggeri.it 9 euro

"52" VALDOBBIABENE PROSECCO SUP. DOCG
SANTA MARGHERITA

Quel "52" sta a ricordare la prima esperienza di spumantizzazione del Prosecco nel 1952. Il risultato oggi è un vino giallo brillante, con aromi di fiori di pesco e di acacia, di mela Renetta e di ananas. È lo spumante della convivialità, l'aperitivo per eccellenza, sostenuto da bocconcini di pesce, ma anche un "tutto pasto" da abbinare a piatti delicati.
www.santamargherita.it 10 euro

Fotografie di M. Parravicini, D. Zennaro

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Si servono freschi, a 10-12 °C, in una flûte ampia, che ne valorizza la complessità aromatica. Ecco una selezione di **Brut**, il tipo più versatile, ottimo per qualunque occasione, con un **Extra Brut**, il più secco, ideale come aperitivo

1 BRUT PREMIER CRU DUVAL-LEROY

Storica etichetta di una Maison ancora di proprietà di un'unica famiglia, questo Champagne profuma di fiori bianchi e ha un sapore di cioccolato bianco, frutta esotica, mandorle e miele. Piacevolissimo come aperitivo o con carpacci di crostacei.
www.duval-leroy.com

2 BRUT MILLÉSIMÉ 2006 LAURENT-PERRIER

La purezza e la freschezza del millesimato Laurent-Perrier sono tipiche dello stile di questa rinomata Maison. Nato in una grande annata da chardonnay e pinot nero in eguali quantità, fragrante di pesca, agrumi e fiori di acacia, con bollicine fini e persistenti, è uno Champagne eccellente, con un finale fresco e complesso. Con terrine di carni bianche e tempura di crostacei e pesci a polpa fine.
www.laurent-perrier.com 60 euro

3 GRAND VINTAGE 2006 MOËT & CHANDON

È uno Champagne paglierino con eleganti riflessi verdini, spuma abbondante e gioiosa, di lunga durata. Il bouquet ricorda la pesca, il limone, l'ananas, i fiori e le spezie. È pieno e di buon equilibrio pur mantenendo una totale freschezza. Aperitivo impeccabile, per la sua ricchezza sa accompagnare anche arrosti e pesci al forno.
uk.moet.com 68 euro

4 ALTA LANGA DOCG EXTRA BRUT 2009 FONTANAFREDDA

Il nome di questa storica azienda è noto soprattutto per essere stata rifugio della storia amorosa tra il primo Re d'Italia e la "Bella Rosin". Vi si produce uno spumante Metodo Classico di un bel giallo paglierino con riflessi verdi, un perlage finissimo e un bouquet di grande complessità con note di miele, spezie e frutta secca. Il sapore esprime sia la struttura delle uve pinot nero sia la fragranza dello chardonnay. Ottimo come aperitivo ed eccellente per accompagnare tutte le portate del menu.
www.fontanafredda.it 17,50 euro

5 "CELLARIUS" FRANCIACORTA BRUT 2008 BERLUCCHI

Non si può festeggiare il Natale senza stappare una bottiglia di questa casa. Il "Cellarius" si distingue per le bollicine fini e continue, gli aromi di crosta di pane, di frutta fresca e la buona struttura. Il sapore è molto rinfrescante, sapido e ben equilibrato con un finale agrumato. È eclettico e può accompagnare con eleganza tutto il pasto.
www.berlucchi.it 23 euro

6 "GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE" 2002 TRENTODOC FERRARI

Perla enologica della spumantistica italiana, ha colore oro scintillante, spuma finissima e persistente, aromi intensi, complessi, con note di macchia mediterranea, mela cotogna, ananas, banana, menta, pane tostato. Morbido e armonioso, è sostenuto da una vibrante freschezza e una lunga persistenza. Si abbina ai grandi piatti di pesce di mare e alle carni bianche arrostite.
www.ferraritrento.it 89 euro

7 "MARCHESE ANTINORI NATURE" BRUT ANTINORI

La famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni. Questo suo spumante, ottenuto da pinot nero e chardonnay in eguali quantità, ha un affascinante colore oro chiaro, un incessante perlage e un bouquet fragrante che richiama la pesca, il bergamotto, la mandorla fresca. L'impatto è cremoso, rinfrescato da una nota di scorza di limone. Si sposa magnificamente con i crostacei e i pesci alla griglia.
www.antinori.it 14 euro

8 "DUBL" BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

Grazie a un'azienda giovane in una terra di grandi tradizioni, dalla falanghina, un vitigno già conosciuto e apprezzato dai Sanniti e dai Romani, e oggi riconosciuto tra i migliori dell'Italia del Sud, è nato questo spumante Metodo Classico. Giallo brillante con perlage fine, profumo intenso e profondo, ha un sapore che evoca il polline, lo zenzero e la frutta secca. I piatti della tradizione mediterranea gli stanno accanto benissimo.
dubl.it 18 euro

Fotografie di A. Sudati, T. Gerbaldo, A. Barsanti, A. Gerberger

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Un elegante **Extra Dry** per chi ama un sapore un po' più vellutato del Brut. Poi tre **Demi-sec** decisamente più morbidi, di moderata, gradevole dolcezza. Vanno serviti sui 10 °C, sempre in una flûte ampia

"BRUT APANAGE PRESTIGE"
POMMERY

Matura per almeno sei anni questo assemblaggio nato da uve delle zone più vocate della Champagne. Giallo pallido con graziosi riflessi verde acqua, ha un'eleganza discreta, giocata sugli aromi di fiori di tiglio e sulla burrosità della pera, con una sorprendente concordanza tra profumo e sapore. Caratteristiche che emergono sia in un aperitivo sia su piatti nappati da panna e besciamella.

www.vrankenpommery.it 60 euro

Demi-sec

CHAMPAGNE DEMI-SEC
MERCIER

Mercier è all'origine del nome di Dom Pérignon, ceduto in seguito a una azienda del medesimo gruppo. Oggi produce Champagne di ottimo livello tra cui questo Demi-sec, ricco della profondità delle uve di pinot nero: il bouquet è fine e delicato, tendente al dolce, ma in bell'equilibrio tra freschezza e persistenza. Dà sprint a dolci molto sostanziosi come la cassata siciliana e il Montebianco.

www.champagnemercier.fr

"NECTAR" FRANCIACORTA
BELLAVISTA

Esprime l'aspirazione a realizzare un Franciacorta di grande personalità, eppure pieno di grazia e leggerezza. È ottenuto solo dalle uve bianche dello chardonnay, con una spuma cremosa e persistente, un perlage estremamente sottile, e un bouquet in cui le note di miele si intrecciano a quelle acidule. Stimolante come aperitivo, contrasta piacevolmente la grassezza del foie gras e dei dolci ricchi di panna e crema.

www.bellavistawine.it 36 euro

"NUVOLA" FRANCIACORTA
BERSI SERLINI

Bersi Serlini è sinonimo di qualità unita a tradizione e storia. La cantina è situata in una struttura cluniacense fondata dai monaci benedettini intorno all'anno 1100. Questo Demi-sec è ottenuto da uve chardonnay e pinot bianco. È caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un sapore morbido, quasi dolce, che avvolge il palato con note di vaniglia. Matrimonio azzeccato con dolci secchi e pasta frolla.

www.bersiserlini.it 18 euro

CHE COSA DICE L'ETICHETTA

Ecco quello che bisogna sapere per scegliere la bottiglia giusta

CHAMPAGNE, SPUMANTE, PROSECCO

"Méthode champenoise", che definisce lo Champagne, e Metodo Classico, che definisce la medesima lavorazione del vino in Italia, sono espressioni equivalenti e indicano che la fermentazione avviene in bottiglia. Per il Prosecco, invece, avviene in autoclave; in questo caso il procedimento che porta alla bottiglia è più semplice e rapido.

SECCO O MORBIDO?

Brut, Extra Brut, Extra Dry, Dry e Demi-sec: gli aggettivi assegnati a Prosecco, Champagne e Spumante indicano la quantità di zucchero presente nel vino. La Commissione Europea ha fissato i valori di riferimento per la classificazione degli spumanti, e questi devono essere sempre riportati in etichetta.

Brut ed Extra Brut Il termine Brut indica una quantità di zucchero residuo inferiore ai 12 g al litro. I Brut sono vini secchi, leggermente più morbidi degli Extra Brut, che prevedono una presenza di zuccheri residui non superiore a 6 g al litro.

Extra Dry, Dry e Demi-sec A dispetto del termine "dry", cioè secco, che farebbe pensare a vini piuttosto asciutti, si tratta di prodotti morbidi, moderatamente abboccati. Dry (o Sec) definisce vini con zuccheri che vanno da 17 a 32 g al litro; Extra Dry indica percentuali da 12 a 20 g al litro, mentre nei Demi-sec la percentuale varia da 33 a 50 g al litro.

Fotografia di A. Castiglioni

Pensieri DOLCI *e idee* BRILLANTI

Regali per chi *ama cucinare* torte, biscotti e altre **DELIZIE** e doni per *chi vuole* stupire con il **LUSSO DELLA TAVOLA**

A CURA DI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1

2

3

4

5

6

BUONI INGREDIENTI PER BUONI DOLCI

Da sinistra in senso orario. Burro di panna fresca **Inalpi**. Farina di grano Kamut® e marmellata ai frutti di bosco (vasetto con posata) di **Alce Nero,** in vendita da Eataly. Polline italiano di millefiori, di **Alce Nero.** Marmellata di clementine e goji, di **Novessentia.** Tavoletta di cioccolato nocciolato fondente di **Bodrato Cioccolato.**

Piccoli strumenti di grande aiuto

1 Antiaderente la teglia con fondo rimovibile della confezione da regalo *I love cooking crostata* di **Ballarini,** 33 euro con anche un vasetto di *Fiordifrutta*® Rigoni di Asiago, un matterello, una paletta e un ricettario de La Cucina Italiana. *www.ballarini.it*

2 Da tre quarti di litro la caraffa *Aquaria*, 6 euro, di Bormioli Rocco. *www.bormiolirocco.com*

3 Disponibile in 7 colori lo spargi farina, zucchero e cacao, 25 euro, di Marcato. *www.marcato.it*

4 A stella gli stampi per biscotti, 11,50 euro la confezione di 6, di **Pavonidea.** *www.pavonidea.it*

5 Antimacchia la tovaglietta *Ficello*, 5,50 euro, di **Winkler**, in vendita da Cargo. *www.cargomilano.it*

6 In legno il piatto *Tonale*, 25 euro, di **Alessi.** *www.alessi.it*

7 Di acciaio la frusta di **KitchenAid**, 13 euro. *www.kitchenaid.it*

7

Oro festoso

1 Paletta in ottone *Form*, 82 euro, di **Tom Dixon**, in vendita su *www.yoox.com*
2 Ciotola in acciaio dorata a mano con oro 24 carati *Joy n. 11*, 210 euro, di **Alessi**. *www.alessi.it*
3 Siero di bellezza *Re-Nutriv Ultimate Diamond Dual Infusion* all'estratto di tartufo Black Diamond, 355 euro, di **Estée Lauder**. *www.esteelauder.it*
4 Piatto *Solitaire Snoflake*, 70,50 euro, di **Rosenthal**. *www.rosenthal.it*
5 Candeliere *Abbracciaio*, fusione in alluminio, design Philippe Starck, 157 euro, di **Kartell**. *www.kartell.com*
6 Calici *Medusa d'Or* in vetro per rossi pregiati, 386 euro la coppia in confezione regalo di **Versace per Rosenthal**. *www.rosenthal.it*
Bicchiere per acqua *Aurum* in vetro, 15,20 euro la confezione di 6, di Bormioli Rocco. *www.bormiolirocco.com*
7 Piatto prezioso in porcellana della collezione *Il Flauto Magico*, 703 euro, di **Rosenthal**. *www.rosenthal.it*
Forchetta *The Midas Cutlery* in acciaio placcato oro, 152 euro, di Seletti. *www.seletti.it*
Tovagliolo *Basic Pur-T in lino* il, 7 euro, di **Decopur**, in vendita su *www.belnotes.it*
8 Barattolo minimale *Cog* in ottone, 147 euro, di Tom Dixon, in vendita su *www.yoox.com*
9 Burriera *Youri* di metallo e madreperla, 62,90 euro, di Flamant. *www.flamant.com*

In tutto il servizio
Numeri di carta **Ikea**, decori **Viridea** e **Sia Home Fashion**, nastri **Brizzolari**.

BOTTARGA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO
di **Nino Castiglione**.
Da affettare molto sottilmente per apprezzarne le sfumature.
www.ninocastiglione.it

LA COPPIA VINCENTE
Champagne «F1 Gold Edition» **G.H.Mumm** e Caviale *Cavalier Caviar Club* by **Agroittica Lombarda**.

Sapori genuini ELEGANZA RETRÒ

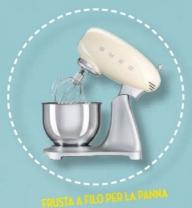
È l'eleganza il segreto dello chef: bella da vedere, funzionale, pratica, resistente, l'impastatrice SMEG della **Linea Anni '50** unisce le caratteristiche dei migliori elettrodomestici con il design più accattivante e i colori più divertenti.

GANCIO PER PIZZA E BRIOCHE

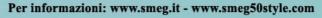
FRUSTA A FILO PER LA PANNA

FRUSTA PIATTA PER LA FROLLA

TANTI COLORI DIVERSI

DESIGN ANNI CINQUANTA

Come un complemento d'arredo di design, entra nella cucina per renderla più bella. Ma in cucina è anche e soprattutto un indispensabile aiutante. Dieci livelli di velocità per dare il ritmo giusto a ogni impasto; frusta piatta, gancio impastatore e frusta a filo, per lavorare qualsiasi texture come una spumosa panna montata, una consistente pasta frolla, una cremosa maionese o una soffice torta. Non solo. L'impastatrice **SMEG SMF01** è dotata della **funzione Smooth Start**, per un avvio morbido e graduale; inoltre il movimento rotatorio planetario permette di raggiungere tutta la superficie della sua **capace ciotola in acciaio inox** da 4,8 litri, in modo da amalgamare gli ingredienti alla perfezione. Con accessori opzionali si potranno infine stendere la sfoglia e tagliare le fettuccine, le linguine o gli spaghetti. Con un solo utensile sarà possibile così **preparare interi menu**, composti da piatti sani, gustosi, e genuini, come quelli di una volta. Insomma, tutto quello che le nonne facevano a mano nei mitici Anni '50 oggi può essere realizzato senza sforzo con l'aiuto dell'impastatrice **SMEG**, che di quegli anni ripropone anche il gusto e l'eleganza.

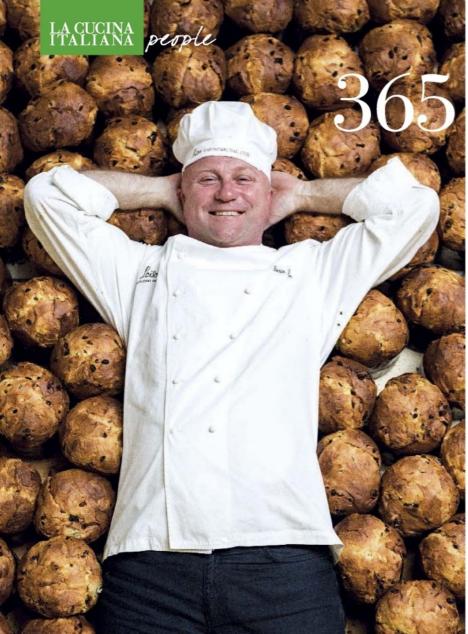
Per informazioni: www.smeg.it - www.smeg50style.com

smeg
tecnologia che arreda

Tagliatelle saporite al rabarbaro

***INGREDIENTI** per 4 persone:*

PER LE TAGLIATELLE
- farina 00 g 150 • semola di grano duro rimacinata g 50
- uova intere 2 • sale fino • olio extravergine d'oliva ml 4

PER IL CONDIMENTO
- 4 gambi di rabarbaro g 300 • burro g 70 • panna g 40 • pinoli g 25
- uvetta g 20 • uno scalogno • un ciuffo di aneto • vino bianco • sale

MESCOLATE nell'impastatrice Smeg le farine, le uova, l'olio e il sale, lavorando l'impasto a media velocità per circa 10 minuti, sino a ottenere una pasta liscia, compatta e omogenea.
AVVOLGETE la pasta nella pellicola trasparente per evitare che secchi e conservatela in luogo fresco per almeno un'ora, prima di utilizzarla, in modo che perda l'eccessiva elasticità acquisita per effetto della lavorazione.
STENDETE la pasta con l'aiuto della macchina tira sfoglia sino a ricavarne lo spessore e il formato previsto. Conservate in luogo asciutto e fresco sino al momento della cottura.
FATE BOLLIRE in una casseruola per un minuto lo scalogno a rondelle, 4 cucchiai di vino, la panna e un pizzico di sale. Unite i gambi di rabarbaro tagliati in tre e poi in striscioline e cuoceteli per un minuto, spegnendo appena cominciano ad ammorbidirsi.
LESSATE le tagliatelle al dente, scolatele nella casseruola con il condimento e mantecate con g 50 di burro. Soffriggete per 2' in g 20 di burro un trito di pinoli, uvetta ammollata e strizzata e aneto, guarnite con questo le tagliatelle.

365 VOLTE *panettone*

Dario Loison vuole trasformare il dolce di **NATALE** in un piacere per la tavola di *tutti i giorni*. E intanto lo produce in due inedite versioni: in crema e in polvere

TESTO SIMONA PARINI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE

DOVE TROVARE LOISON

Strada statale Pasubio 6, Costabissara (VI)Tel. 0444557844 www.loison.com

Chi ha detto che il **panettone** si mangia *solo a Natale*? Sicuramente non Dario Loison, che di questo dolce, nell'azienda di famiglia a pochi chilometri da Vicenza, sperimenta nuove consistenze e usi gastronomici: lo produce anche in **polvere** e in **crema in tubetto**. La sua missione? Innovarlo e *mandarlo in tavola tutto l'anno*, magari abbinato con il salato. "Oggi ho preparato e assaggiato *bruschette* di panettone con crema di formaggio, erbe e fiori di cappero e questa sera farò provare a un amico chef *dolcetti* di polvere di panettone, spruzzati con zafferano". Al vino Torcolato, all'amarena, al fico di Calabria, al mandarino tardivo di Ciaculli, alle albicocche e zenzero... quest'anno, per stupire, alla *liquirizia e zafferano*: ogni settimana Loison sforna ventimila panettoni lavorati "da artigiano" con **72 ore** di tempo di produzione certificate e confezionati a mano. Fra le materie prime di qualità ci sono molti Presidi Slow Food. A gennaio aprirà anche un **museo** annesso all'azienda, visitabile *su prenotazione*, con antichi macchinari e libri di arte pasticciera e di lavorazione del panettone.

DARIO LOISON, in alto, terza generazione di pasticcieri dal 1938. Per i suoi panettoni utilizza un lievito madre di oltre 80 anni, uva sultanina di Turchia, bucce candite di arance di Sicilia e di cedro di Diamante di Calabria.

Tanti vini, una sola ECCELLENZA

*Gruppo Vinicolo Santa Margherita, che abbraccia differenti **territori**, da Nord a Sud, a disegnare un vero e proprio mosaico di paesaggi e di vini*

Per ogni grande piatto, **un grande vino**: dai robusti brasati di stagione alle preparazioni più fresche e leggere, quale sia la specialità che si desidera portare in tavola, il **Gruppo Vinicolo Santa Margherita** sa proporre il giusto abbinamento.

Dalla **PASSIONE** e dalla **TRADIZIONE**, nascono tre grandi vini per accompagnare al meglio ricette gourmet

Kettmeir
Athesis
Metodo Classico
Brut Rosè
Alto Adige DOCG

Un perlage fine e persistente impreziosisce questo vino dal **colore rosa tenue** e dai riflessi di pesca. Profumato di **lampone** e di **lievito**, ha un profumo secco, pieno e armonico, che lo rende perfetto tanto come aperitivo quanto come vino a tutto pasto.

ideale da abbinare a: piatti di mare e speziati

Santa Margherita
Impronta del Fondatore
Pinot Grigio
Alto Adige DOC

Di collore **giallo paglierino brillante**, ha un profumo intenso e pulito: le note di **mela** e di **pera**, le sfumature **floreali** e **agrumate** disegnano un'eleganza che anticipa quella del gusto, asciutto, pulito, dalla struttura piena e dalla rinfrescante sapidità.

ideale da abbinare a: primi piatti di pesce e zuppe

Lamole di Lamole
Vigneto di Campolungo
Chianti Classico
Gran Selezione DOCG

Riempie il bicchiere con il suo luminoso **colore rosso rubino intenso**, mentre sprigiona un profumo **fruttato** dalle note floreali e dai sentori **balsamici** e **speziati**. Il suo sapore è un perfetto equilibrio tra struttura, morbidezza, acidità, tannini e sapidità.

ideale da abbinare a: carne e formaggi

Santa Margherita**, la prima tenuta, nata a Fossalta di Portogruaro nel 1935; **Refrontolo**, nel cuore della denominazione Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg; **Kettmeir**, in Alto Adige; **Lamole di Lamole** e **Vistarenni** nel Chianti Classico; **Sassoregale** in Maremma; **Terrelìade**, in Sicilia e infine **Cà del Bosco**, in Lombardia. Queste sono le tessere che compongono il "mosaico enologico" del Gruppo Vinicolo Santa Margherita. Una varietà di territori che conduce in un viaggio ideale tra le principali aree vinicole italiane, a incontrare i prodotti più noti e pregiati del nostro territorio. Oggi l'azienda rappresenta una delle principali realtà produttive nazionali. Un risultato sorretto dai valori che nel corso degli anni hanno sempre accompagnato Santa Margherita: l'attenzione alla qualità, in primo luogo, frutto anche e soprattutto di grande competenza ed esperienza; la sostenibilità,

1

5

I LETTORI IN REDAZIONE

ADRIANO CONTINISIO, PAOLA SERSANTE
Adriano si occupa di lievitati da 30 anni, Paola dal 2006: si sono conosciuti in Rete, poi dal web sono passati alla realtà: hanno insieme una scuola dedicata alla cucina e alla panificazione, dove insegnano anche a fare il panettone. Li abbiamo invitati per preparare nella nostra cucina due fragranti panettoni: con un comune forno domestico e senza utilizzare ingredienti difficili da trovare. Ci vuole molta abilità, ma il risultato premia. Ulteriori dettagli su corsidicucinaepanificazione.blogspot.com.

TUTTI *possiamo fare il* PANETTONE

Ingredienti di prima scelta, due impasti, tante ore di lievitazione e di riposo. Più molta attenzione in ogni fase della lavorazione: ecco come cimentarsi con successo in una vera e propria **SFIDA NATALIZIA**. Lo dimostrano due fedelissimi della nostra testata

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

BRASATO CON RAPE AL MIELE

INGREDIENTI per 6 persone:

- 1,4 kg reale di manzo
- 600 g rape bianche
- 70 g miele millefiori
- 50 g pinoli • 50 g uvetta
- 2 carote • 1 gambo di sedano • 1 cipolla
- farina • alloro • timo • rosmarino
- Chianti classico
- concentrato di pomodoro
- brodo di carne
- burro • olio extravergine di oliva
- sale • pepe

INFARINATE la carne e rosolatela in un filo di olio finché non sarà ben dorata; salate e pepate.
TRITATE sedano, carote e cipolla e soffriggeteli in una casseruola capiente con un filo di olio; aggiungete la carne e sfumate con un bicchiere di vino.
UNITE i pinoli e l'uvetta, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino e uno di timo, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, coprite con brodo e cuocete lentamente per circa 3 ore.
SBUCCIATE le rape e intagliate con uno scavino delle sfere (ø 2 cm) oppure tagliatele a cubetti.
Cuocetele in una casseruola con il miele, 25 g di burro, un pizzico di sale e 135 g di acqua per circa 20-25'.
SERVITE il brasato con il suo sugo e le rape.

Un piatto robusto ma elegante, caldo e invernale, dal sapore antico ma creativo, perfetto nel connubio con **Lamole di Lamole *Vigneto di Campolungo* Chianti Classico DOCG Gran Selezione**

tanto in ambito ambientale quanto economico e sociale; e poi la spinta all'innovazione, che ha segnato degli spartiacque tali da aprire vere e proprie nuove rotte nelle abitudini dei consumatori. La prima, fondamentale tappa, è rappresentata dal **Prosecco Spumante**, nel 1952; nel 1961 inizia la vinificazione in bianco delle uve rosate di **Pinot Grigio**, il primo vino prodotto con questa lavorazione, diventata poi un simbolo dell'enologia italiana nel mondo, oggi presente in oltre 80 Paesi. Tra le eccellenze spicca ***Kettmeir***, uno dei nomi di rilievo della tradizione enologica dell'Alto Adige, con vini dalla personalità vibrante e incisiva; e infine ***Lamole di Lamole***, **Chianti Classico**, simbolo di quella terra Toscana che è al centro del grande mosaico di Santa Margherita. Dall'Alto Adige fino alla Sicilia, i paesaggi italiani si susseguono dando vita a sapori diversi: paesaggi e ambienti che Santa Margherita da sempre rispetta e protegge.

UN IMPASTO CREATO PER NOI *Adriano e Paola hanno elaborato per noi una ricetta inedita, nella quale il bilanciamento degli ingredienti, da pesare con estrema precisione, dà un panettone più ricco e più soffice.*

LA RICETTA

Panettone

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore più 6 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PANETTONI DA 500 g

315 g farina
180 g burro più un po'
145 g zucchero – **110 g** arancia candita
110 g uvetta ammollata in acqua e Marsala
40 g cedro candito
30 g miele
12 g lievito di birra fresco sbriciolato
9 tuorli – vaniglia
lievito madre rinfrescato e lievitato
arancia – limone
sale – olio di semi

1 TOGLIETE *gli strati superficiali del lievito madre e tenete il cuore, pesandone 90 g.*
2 METTETELO *a pezzetti nell'impastatrice con 96 g di acqua; pesate 250 g di farina e 80 g di zucchero. Montate il gancio a foglia e cominciate a impastare aggiungendo poca farina, un cucchiaio di zucchero e il lievito di birra. Quando il glutine comincia a formarsi (l'impasto si stacca dai bordi), aggiungete il primo di 5 tuorli e subito dopo una cucchiaiata di zucchero. Procedete impastando e aggiungendo farina, tuorli e zucchero pochi per volta, staccando ogni tanto l'impasto da gancio e ciotola.*
3 AGGIUNGETE *infine 90 g di burro morbido a pezzetti, in tre volte, togliendo ogni volta l'impasto dalla ciotola e ribaltandolo, affinché il burro sia assorbito in modo più omogeneo.*
4 VERIFICATE *la consistenza dell'impasto con la "prova del velo": tirandolo deve risultare quasi trasparente. Raccogliete l'impasto a palla, rincalzandolo con una spatola, e mettetelo a lievitare a 26 °C, in un recipiente cilindrico unto di olio di semi, coperto, finché non triplica di volume.*

5 VERSATELO *poi di nuovo nell'impastatrice, con il gancio, e lavoratelo finché non riprende forza; pesate 65 g di zucchero e 65 g di farina. Aggiungete all'impasto 30 g di acqua e un cucchiaio di zucchero preso dai 65 g. Unite anche un po' della farina, quanta ne basta perché l'impasto riprenda elasticità. Aggiungete poi, con le stesse modalità del primo impasto, 4 tuorli e il resto di zucchero e farina. Aggiungete 3,5 g di sale con il quarto tuorlo e per ultimo il miele. Infine, unite 60 g di burro morbido, 30 g per volta, ribaltando l'impasto a ogni aggiunta.*
6 RISCALDATE *in una casseruola con 30 g di burro l'uvetta strizzata, arancia e cedro canditi, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza tritata di mezza arancia e di mezzo limone. Unite tutto all'impasto con una spatola, poi mescolate brevemente con l'impastatrice a bassa velocità; lasciate riposare per 30'.*
7-8 DIVIDETE *l'impasto a metà. Arrotondate i due impasti con le mani imburrate su un piano imburrato. Copriteli poi con una campana e fateli riposare per 40'.*

PICCOLI TRUCCHI

Per la prima lievitazione, ponete l'impasto in un contenitore cilindrico e segnate con un elastico il livello: in questo modo valuterete a colpo d'occhio quando il volume sarà triplicato. Dopo la cottura, se i vostri spiedi non sono abbastanza taglienti, praticate alla base dello stampo una piccola incisione con un coltellino, per facilitare l'inserimento.

10 SIGILLATE *gli impasti con sacchetti alimentari che fungono da camera di lievitazione e fateli lievitare a 28 °C finché l'impasto non arriva 2 dita sotto il bordo. Scopriteli e lasciateli lievitare ancora per 30'.*

11 INCIDETE *la superficie dei panettoni con un taglio a croce, usando una lametta bagnata, poi rivoltate leggermente verso l'esterno le 4 punte di pasta. Disponete al centro della croce un fiocchetto di burro.*

12 INFORNATE *i panettoni a 165 °C nel forno statico per circa 35': negli ultimi 10' alzate il forno a 175 °C. La misura da 500 g consente di infornare i panettoni nella maggior parte dei forni domestici: per questo motivo conviene farne 2, anziché uno da 1 kg.*

13-14 SFORNATE *i panettoni, infilzateli alla base con due stecchi da spiedo e metteteli a raffreddare capovolti, lasciandoli riposare per almeno 12 ore.*

PAOLA E ADRIANO LO ABBINANO CON *un classico spumante dolce, per festeggiare in compagnia.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***7 novembre***

LO STILE IN TAVOLA

Impastatrice Kenwood, nastro Brizzolari.

ARTIGIANALI *e sorprendenti*

Ogni anno i **PANETTONI** scatenano la fantasia di noti cuochi e pasticcieri. *Che li producono con farina di grano arso, al profumo di zagara, con olive candite...*

TESTI CARLO SPINELLI **FOTO** MATTEO IMBRIANI

DI MASSIMILIANO ALAJMO

Con olio extravergine di oliva, capperi, olive, peperoncino e origano canditi: Massimiliano l'ha chiamato "Dell'orto" e dedicato al grande cuoco e amico Aimo Moroni.
www.alajmo.it

femminile

DI ATTILIO SERVI

Con uva zibibbo e passito di Pantelleria. Ricca alveolatura, pasta molto morbida e bagnata al punto giusto. *Pasticceria Roma, Pomezia.*
www.attilioservi.eu

nostalgico

DI FRANCESCO GUIDA

Con fiori di zagara, scorze d'arancia candite, bacche di vaniglia e un liquore alle arance realizzato dalla nonna Rosa.
www.osterianonnarosa.it

inedito

DI ANTONIO CERA

"Panterrone" è il primo panettone della storia fatto con farina di grano arso. Ha fichi secchi, semi di lino, girasole, miglio e sesamo, uova fresche e burro di vacca podolica. *Forno Sammarco, San Marco in Lamis, Foggia.*

DI ANDREA BESUSCHIO

In "Crakelé" la pasta incontra i marroni della Val di Susa, la vaniglia di Tahiti e la fava di Tonka. È soffice e croccante insieme.
www.pasticceriabesuschio.it

DI NICOLA FIASCONARO

"Oro Verde", senza uvetta e canditi, ricoperto di glassa bianca e pistacchi.
www.fiasconaro.com

DI CARMEN VECCHIONE

Con cioccolato e castagne di Montella. Per i golosi Carmen ne crea anche uno alla cipolla ramata di Montoro. *Dolciarte, Avellino.*
www.dolciarte.it

DI IGINIO MASSARI

"L'Immortale", glorioso cult di questo pasticciere, con cioccolato fondente, uvetta e arancia candita. *Pasticceria Veneto, Brescia.*
www.ilpanettone.com

DI ACHILLE ZOIA

"Paradiso", con un impasto morbido arricchito da uvetta, noci e gocce di cioccolato. Guarnito con una glassa a base di zucchero, mandorle, nocciole e poco cacao. Un capolavoro della tradizione.
www.laboutiquedeldolce.it

DI ALFONSO PEPE

Ai fichi bianchi del Cilento, miele e bacche di vaniglia del Madagascar. *Pasticceria Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino (SA)*
www.pasticceria-pepe.it

I PANETTONI DEL SOLE

Il panettone è il dolce simbolo della Lombardia, ma negli ultimi tempi troneggia anche sulle tavole campane, racconta Donatella Bernabò Silorata nel suo libro *I panettoni del sole*. Già da qualche anno i pasticcieri campani si cimentano con il grande lievitato "del Nord" e hanno successo di pubblico e di critica. Donatella Bernabò ha scelto i volti e le storie di undici di loro, tra cui Alfonso Pepe e Carmen Vecchione, citati anche in queste pagine, per raccontare la realtà dei panettoni artigianali del Sud. Li ha battezzati *I panettoni del sole* perché sono lavorati con il latte di bufala, i limoni della Costa d'Amalfi, i pomodori del piennolo del Vesuvio, le nocciole di Giffoni, le noci di Sorrento, i fichi bianchi del Cilento, l'albicocca vesuviana. Un ventaglio di profumi e sapori che sono l'essenza del Mediterraneo e della Campania.
Malvarosa Edizioni, 180 pagine, 25,50 euro

Dolci Feste

*Un mondo di dolcezza **PANEANGELI** vi aspetta per il vostro magico Natale! Quest'anno il Calendario dell'Avvento si veste di cioccolato e di golose decorazioni.*

Allegre decorazioni colorate, morbide perline argentate, stelline di zucchero e una deliziosa crema al cioccolato: ecco gli ingredienti ideali per accendere la vostra fantasia e realizzare un dolce da condividere con tutta la famiglia. L'occasione è perfetta per divertirvi con i vostri bimbi ad abbellire ogni casellina con le decorazioni che preferite: quale miglior modo per vivere l'attesa delle Feste e gioire insieme delle piccole cose? Con il prezioso aiuto della pasta di zucchero e degli altri alleati ***PANEANGELI***, potrete immergervi nel meraviglioso regno della decorazione e creare, con semplicità, un simpatico brownie natalizio per stupire con amore grandi e piccini.

Calendario dell'Avvento goloso

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per il brownie: 220 g cioccolato al 75%- 390 g burro - 375 g zucchero semolato - 225 g farina - 390 g uova (6 medie)- 1 confezione di Granella di nocciola *PANEANGELI* - 1 confezione di Ciliegie candite *PANEANGELI*

Per la crema: 500 ml latte - 1 confezione di Crema al cioccolato *PANEANGELI*

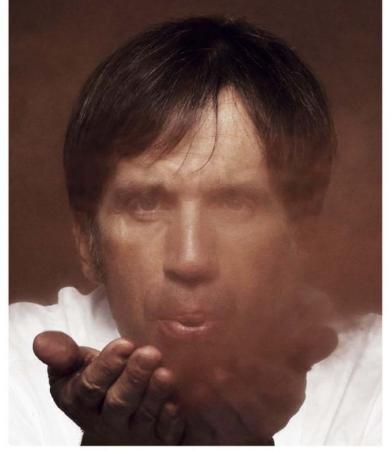
Per la decorazione: 1 confezione di Pasta di zucchero stesa *PANEANGELI* - 1 confezione di Zucchero in granella *PANEANGELI* - Colori per Dolci *PANEANGELI* - 8 confezioni di Lettere e Numeri di cioccolato *PANEANGELI* - 1 confezione di Fantasie di zucchero *PANEANGELI* - 1 confezione di Perline morbide *PANEANGELI* - 1 confezione di Matite brillanti *PANEANGELI*

UNITE burro e zucchero in una ciotola, sbattete finché il composto diventa spumoso e aggiungete i tuorli. A parte montate gli albumi a neve.
FATE FONDERE il cioccolato e versatelo nell'impasto mescolando. Incorporate la farina e delicatamente gli albumi, amalgamando dal basso verso l'alto per non smontarli. Infine unite la granella di nocciole (**foto 1**) e le ciliegie candite sminuzzate grossolanamente.
FODERATE di carta forno una teglia di circa 35 x 25 cm (va bene anche quella del forno) e rovesciatevi il composto.
Infornate a 180° C per 20' in forno statico.
PREPARATE la crema al cioccolato seguendo le istruzioni sulla confezione.
SFORNATE e lasciate raffreddare la torta, capovolgete su un vassoio, stendetevi la crema al cioccolato coprendo anche i bordi e livellate con una spatola (**foto 2**).
POSIZIONATE il dolce con il lato corto verso di voi, lasciate uno spazio libero di 6-7 cm dall'alto (come da immagine) e cominciate a creare, intagliando con un coltello, la griglia base del calendario: tracciate 5 righe orizzontali, equidistanti circa 5,5 cm e allontanandovi di 5 cm dal bordo del lato lungo, realizzate 4 linee verticali equidistanti di 5 cm.
RITAGLIATE la pasta di zucchero stesa con un tagliapasta, ricavate 25 quadretti di 4 x 4 cm (**foto 3**).
COSPARGETE i lati della torta con la granella di zucchero (**foto 4**).
PONETE le caselle di zucchero all'interno dei riquadri della griglia, lasciatene metà bianchi e spennellate le altre con 4 gocce di colore rosso (**foto 5**).
POSATE, in ordine casuale, i numeri di cioccolato da 1 a 25 (**foto 6**).
Guarnite alcune caselline con le fantasie di zucchero. Rifinite i bordi della griglia con le matite brillanti.
DECORATE la fascia in alto: sistemate le perline morbide sul perimetro dello spazio e con stampini a forma di fiocco di neve, foglia e omino, realizzate con la pasta di zucchero stesa rimasta le decorazioni che poserete come nella figura.
Per ottenere il colore verde delle foglie e il beige dell'omino seguite le indicazioni riportate sulla confezione dei colori.
Lavorate sempre la pasta fra le mani.
CREATE 2 bastoncini di zucchero intrecciando un rotolino di pasta bianca e uno rosso seguendo le dosi riportate sulla confezione e posizionateli sulla torta.

LA CUCINA DI OLDANI

Il MONDO *del* CACAO

La polvere conquista con la sua impalpabilità, il burro di cacao dà morbidezza, le fave sono croccanti e prolungano la sensazione di amaro: un ingrediente **INTENSO E PROFONDO** da riscoprire

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** ALESSANDRO PROCOPIO
RITRATTO MASSIMO PISATI **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

Sono affascinato da questa polvere e dagli utilizzi che se ne possono fare in cucina. È un ingrediente che mi permette di trasferire ai piatti un profumo importante e una sensazione di amaro che, in questo periodo, apprezzo particolarmente. Sto puntanto molto, infatti, nella mia cucina, ***sul contrasto amaro-dolce***: nella ricetta che vedete sotto, si esprime nei ravioli e anche nella "fonduta" alleggerita dove la fontina, che ha un retrogusto amaro, è addolcita dal latte. Del cacao, poi, utilizzo anche ***gli altri due elementi che lo caratterizzano, il burro di cacao e le fave***: il primo regala l'essenza di un buon burro, ma senza l'invadenza del latticino. Le fave, invece, consentono di dare ai piatti un tocco di croccante persistente perché, a differenza del cioccolato, non si sciolgono subito in bocca ma devono essere masticate. Un mondo molto ricco, quindi: a volte mi piace costruire un piatto nel quale mostrare tutti i volti di questo ingrediente, la polvere, il burro, le fave, il cioccolato. E al D'O non manca nel menu un piatto dove ci sia almeno una delle componenti del cacao: che oggi, come un tempo, è protagonista a pieno titolo dentro le cucine, non solo in pasticceria.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Unito **ALL'IMPASTO** *dà sapore e colore ai cappelletti*

Cappelletti al cacao, fontina, verza e pompelmo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore per cottura della verza
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g ricotta – **225 g** farina 00
200 g semola rimacinata di grano duro
200 g fontina pulita – **200 g** latte
40 g fave di cacao in granella più un po'
25 g cacao amaro in polvere
uvetta di Corinto – pompelmo rosa
verza – amido di mais
olio extravergine di oliva – sale

1 MISCELATE *la farina con la semola, poi impastatela con il cacao, 5 g di sale e 225 g di acqua calda, ottenendo un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per circa 30'.*
2 MESCOLATE *la ricotta con le fave di cacao e un pizzico di sale.*
3 STENDETE *la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatele a strisce e disponetevi sopra la ricotta in piccole noci, aiutandovi con una tasca da pasticciere, senza bocchetta. Unite un'uvetta per ogni cappelletto.*
4 SOVRAPPONETE *un'altra striscia di pasta sul ripieno e ricavate i cappelletti con un tagliapasta molto piccolo, in modo da tagliare giusto lungo il ripieno, senza lasciare "tesa" ai cappelletti (ø 2,8 cm). Fondete la fontina nel latte, poi legatela aggiungendo 1 cucchiaino di amido di mais diluito in poca acqua. Fate seccare in forno 4 foglie di verza sbollentate, con un filo di olio, per 2-3 ore a 70 °C. Pelate a vivo un pompelmo e tagliate gli spicchi a pezzetti. Lessate i cappelletti in acqua bollente salata, scolateli appena vengono a galla e serviteli con la crema di fontina, completando con il pompelmo, la verza a strisce e granella di fave di cacao.*

➡ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***29 settembre***

3 variazioni sul PATÈ

Per rinnovare questo best seller delle preparazioni in **ANTICIPO** che combina la tranquillità della padrona di casa con la sorpresa degli ospiti

RICETTE SERGIO BARZETTI **TESTI** ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

PATÈ CLASSICO
Il guscio di pasta può essere di pasta per patè (descritta nella ricetta qui sotto) oppure di pasta sfoglia. Il termine spesso viene usato, in modo improprio, anche per le terrine, cotte in stampi di terracotta o di ghisa e per le mousse salate da spalmare.

Ricetta classica

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore più 13 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
700 g filetto di vitello
500 g farina 0 più un po'
150 g burro più un po'
150 g lardo a tocchetti – **100 g** lardo a fette
70 g pancetta – **50 g** Marsala – timo
25 g gelatina granulare – **2** uova – sale

1 IMPASTATE *la farina con 15 g di sale e il burro morbido così da ottenere dei bricioloni, poi unite a mano a mano 250 g di acqua. Impastate fino a ottenere una pasta liscia e morbida, avvolgetela nella carta da forno e nella pellicola e lasciatela riposare per 1 ora in frigo. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera (ø 18 cm, h 10 cm).*

2 ELIMINATE *le parti grasse dalla polpa di vitello. Tagliate la metà della polpa di vitello in striscioline secondo il senso delle fibre, raccoglietele in una ciotola, bagnate con il Marsala e lasciate marinare per 1 ora in frigorifero.*

3 RIDUCETE *il resto della polpa a tocchetti e frullateli con 150 g di lardo a tocchetti, la pancetta, 1 uovo e la marinata del filetto.*

4 MESCOLATE *le striscioline di polpa con la parte frullata, unite qualche fogliolina di timo e aggiustate di sale, se serve.*

5 STENDETE *la pasta in una sfoglia non troppo sottile (6-8 mm).*

6-7 FODERATE *lo stampo lasciando sbordare la pasta di almeno 3 cm, rifilandola con le forbici, conservate i ritagli.*

8-9 DISTRIBUITE *lungo tutti i bordi interni della pasta le fette di lardo lasciandole sbordare oltre lo stampo. Farcite. Richiudete i lembi di lardo e poi di pasta mettendo al centro una bocchetta liscia da tasca da pasticciere (ø 2 cm) a mo' di "camino". Stendete i ritagli di pasta e ricavate 8 dischi di 8 cm di diametro.*

10-11 SPENNELLATE *la superficie con un uovo sbattuto e decorate con i dischi di pasta sovrapponendoli leggermente come per formare una corolla, poi spennellate ancora di uovo. Infornate a 200 °C per 1 ora e 40'.*

12 PORTATE *sul fuoco un pentolino con 250 g di acqua e 25 g di gelatina granulare; dall'inizio del bollore mescolate finché la gelatina non si sarà sciolta; poi unite 250 g di acqua fredda, togliete dal fuoco e mescolate. Sfornate il patè, lasciatelo intiepidire per 30', poi versate la gelatina nella bocchetta, quindi estraetela e lasciate raffreddare per 12 ore. Sformate e servite a fette.*

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Potete prepararlo qualche giorno prima di servirlo. Disponetelo in un contenitore a chiusura ermetica, e conservatelo in frigo per 2 giorni

DA SPALMARE 1

Patè di salmone e gamberi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora e 30' di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
420 g polpa di salmone
200 g code di gambero sgusciate
25 g 5 fogli di gelatina
limone – finocchietto
pane casareccio a fettine
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *le code di gambero con un ciuffo di finocchietto, il salmone a tocchetti e sale.*
AMMOLLATE *3 fogli di gelatina.*
RACCOGLIETE *il salmone frullato con i gamberi in una ciotola e portatela su un bagnomaria caldo, ma non bollente. Cuocete mescolando continuamente per 5-6', poi unite la gelatina ammollata e strizzata e mescolate fino a scioglierla completamente.*
TOGLIETE *dal fuoco, raccogliete nel bicchiere del frullatore e frullate, unendo a filo 120 g di olio, fino a ottenere una spuma soffice. Mettete in freezer il patè nel bicchiere del frullatore per 15-20'; poi frullate ancora brevemente: questa operazione serve a dare maggiore ariosità al composto. Completate frullando ancora con 2 cucchiai di olio.*
AMMOLLATE *gli altri 2 fogli di gelatina.*
FODERATE *di pellicola una placchetta.*
RACCOGLIETE *200 g di acqua con la scorza grattugiata di un limone, un generoso ciuffo di finocchietto tritato e portate sul fuoco fino al bollore; poi togliete dal fuoco e unite i 2 fogli di gelatina ammollati e strizzati, mescolate fino a quando non si saranno sciolti perfettamente, infine versate sulla placchetta foderata di pellicola. Lasciate rapprendere per almeno 1 ora. Tagliate la gelatina in dadini irregolari.*
ACCOMODATE *una ventina di fettine di pane su una placca foderata di carta da forno, ungetele di olio, pepatele e spruzzatele con qualche goccia di succo di limone. Infornate la placca a 180 °C per 8-10'.*
SERVITE *il patè in ciotoline oppure distribuito sulle fette di pane. Completate con i dadini di gelatina.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Ciotolina e piattino bianco Maxwell & Williams, tovaglioli verdi Tessilarte.

IN GELATINA

Patè di fagioli dall'occhio e lattuga 2

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

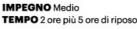
INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g fagioli dall'occhio
6 g agar-agar – **10** grosse foglie di lattuga
2 carote – **2** gambi di sedano con le foglie
rosmarino – alloro – timo – pepe rosa – pepe
aceto di mele – olio extravergine – sale

LESSATE *i fagioli in acqua non salata con una foglia di alloro, sulla fiamma al minimo per 1 ora. Spegnete, salate, lasciate riposare per 5' nell'acqua di cottura, poi scolate i fagioli. Frullatene 3/4 in crema (il resto servirà per completare), aggiustate di sale, se serve, pepate, profumate con qualche grano di pepe rosa e un ciuffo di foglie di timo tritati, 3-4 cucchiai di olio, 2 cucchiai di aceto di mele e 6 foglie di sedano tritate.*
SBOLLENTATE *le foglie di lattuga (ne serviranno solo 6, però sbollentatene qualcuna di più perché sono molto delicate e potrebbero rompersi), scolatele e asciugatele con un canovaccio. Stendetele, farcite le 6 più belle con un cucchiaio di crema di fagioli frullati, arrotolate le foglie così da ottenere 6 involtini e poi divideteli tutti a metà.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 1 litro di acqua con le carote, i gambi di sedano, 2 foglie di alloro, portate a bollore, salate, dopo 5' spegnete, togliete dal fuoco e unite 2 rametti di rosmarino. Fate raffreddare, poi filtrate e riportate sul fuoco con l'agar-agar, mescolate costantemente e spegnete dopo 1' di ebollizione.*
VERSATE *uno strato di gelatina ancora calda non più spesso di 1 cm in 12 stampini da budino (ø 6,5 cm, h 6 cm) e fate raffreddare per pochi minuti, accomodate in ogni stampino mezzo involtino, completate con qualche fagiolo, riempite con la gelatina e fate rapprendere del tutto in frigo per 1 ora.*
SERVITE *decorando a piacere usando anche i fagioli tenuti da parte.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la gelatina preparata con l'agar-agar risulta opaca.*

3

TERRINA

Patè di carni miste con fegatini

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 5 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g polpa di sovracoscia di pollo
300 g 2 pere Martin Sec
200 g fegatini di pollo mondati
200 g pancia di maiale fresca
200 g polpa di petto di pollo
200 g fegato di vitello
100 g prosciutto crudo a fette
50 g Calvados – **2** piccole carote a dadini
2 gambi di sedano a dadini – alloro
rosmarino – burro – sale – pepe

TAGLIATE *il fegato di vitello e i fegatini di pollo a dadini, raccoglieteli in una ciotola, bagnateli con 25 g di Calvados, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciateli marinare in frigo per 1 ora.*
DIVIDETE *tutta la polpa di pollo in tocchetti e raccoglietela in una ciotola.*
SBUCCIATE *solo una pera e detorsolatele entrambe.*
GRATTUGIATE *grossolanamente la pera sbucciata e unitela al pollo e a 25 g di Calvados. Fate marinare per 1 ora in frigo, poi frullate la metà del composto.*
TAGLIATE *a fettine la pancia del maiale, mettetela in una padella, senza aggiungere grassi, con rosmarino, poco pepe macinato, un pizzico di sale e fate rosolare al minimo con il coperchio per 20' circa. Eliminate il rosmarino e tritate non troppo finemente la pancia rosolata.*
TRITATE *il fegato e i fegatini e raccoglieteli in una ciotola di grosse dimensioni con il pollo frullato, il pollo a dadini, la pera con la buccia a dadini, le carote, il sedano, sale e pepe. Mescolate con delicatezza.*
IMBURRATE *uno stampo da terrina con coperchio (30x10 cm, h 8 cm) e foderatelo con le fette di prosciutto crudo, facendole debordare, e 2-3 foglie di alloro.*
DISTRIBUITE *la farcia nello stampo, richiudete con le fette di prosciutto, mettete il coperchio e infornate a 200 °C per 1 ora e 10'. Lasciate raffreddare per 4 ore, sformate e servite a fette.*

Ingredienti semplici del territorio altoatesino e un bouquet di **fiori ed erbe di montagna**, valorizzati dal miglior metodo di cottura: così nasce un percorso culinario unico.

Il VALORE *del* GUSTO

Esiste un luogo in cui il verde delle vallate strizza l'occhio a cime innevate, laghi ghiacciati, pascoli liberi, fiori ed erbe aromatiche: l'Alto Adige. In questa terra incontaminata vengono scelti con cura i prodotti di una **cucina naturale**, alimenti genuini e di stagione, che conservano tutto il **sapore di una tradizione antica** e raccontano una storia intramontabile, impreziosita da un granello di originalità. Questa la filosofia interpretata dal famoso chef stellato **Norbert Niederkofler**, il quale ha scelto di stringere una preziosa collaborazione con un marchio tedesco leader, da oltre cento anni, nella produzione di elettrodomestici per la cucina e la casa: ***Miele***, la cui sede italiana, ***Miele Italia***, affonda le sue radici proprio nel territorio altoatesino. Tecnica ed innovazione unite a valori familiari e fedeltà per le origini, rappresentano la mission di questa realtà aziendale che mira ancora all'eccellenza del prodotto e garantisce massima qualità dei risultati, migliori performance sul mercato, tecnologie all'avanguardia ed una logica di rispetto verso l'ambiente e i consumi: il tutto racchiuso in un elegante design. L'esperienza dello chef incontra l'evoluzione tecnologica dei prodotti Miele, in un interessante progetto gastronomico che punta ad esaltare la purezza e la bontà vera delle materie prime, svelando, attraverso le pagine de *La Cucina Italiana*, come cucinare il cibo per restituire valore al gusto.

CUCINA DEL TERRITORIO

Chef Norbert Niederkofler imprime passione e una continua ricerca nei piatti che propone, lasciandosi ispirare dal legame per la sua terra e i tesori che offre. Seleziona sempre ingredienti autentici e li arrichisce con quella nota agrumata, aromatica e stimolante che lascia il segno: come la **rosa canina** elemento distintivo della ricetta proposta in queste pagine. Questo arbusto selvatico dai frutti carnosi e colorati, è molto apprezzato in cucina per la sua polpa fresca, ricca di vitamina C.

Filetto di cervo con crema di pinoli e Schupfnudeln alla rosa canina

INGREDIENTI PER 4:
Per il cervo: 2 filetti di cervo da 400 g - burro per rosolare - timo, rosmarino e 2 spicchi d'aglio - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale e pepe - 50 g di salsa di cervo - 40 g di pinoli
Per il Schupfnudeln: 200 g ricotta fresca - 100 g patate bollite e schiacciate - 100 g farina - 16 g purè di rosa canina - sale e pepe - olio di semi per friggere
Per i funghi pioppini e i bruscandoli: 120 gr di funghi pioppini - 120 gr di bruscandoli - olio di oliva - sale e pepe

PULIRE i filetti di cervo, avvolgerli nella pellicola e nella carta stagnola e cuocerli nel Forno a vapore a 65°C per circa 16 minuti.
Toglierli dalla pellicola, lasciarli riposare, poi rosolarli in padella con l'olio d'oliva, il burro e i profumi. Tagliare i filetti ricavandone 4 bei medaglioni. Scaldare la salsa di cervo.
AMALGAMARE bene tutti gli ingredienti e formare degli gnocchetti.
Friggere in olio di semi a 170°C.
PULIRE Pulire e lavare i funghi e i bruscandoli, asciugarli bene.
Saltarli separatamente in padella con olio di oliva caldo, sale e pepe.
STENDERE al centro del piatto, con l'aiuto di un pennello, un velo sottile di crema di pinoli. Posarvi poi gli Schupfnudeln, i funghi e i bruscandoli.
Terminare con il filetto di cervo e la salsa.

Grazie al **forno Miele combinato a vapore**, dotato di funzioni e modalità esclusive, la cottura diventa un'arte e risulta perfetta. Con la possibilità di scegliere tra le molte funzioni e impostare temperature tra i 30 e i 225 °C, la versatilità di questo prodotto, nella preparazione di ricette, è davvero senza pari! Il tutto con la massima sicurezza e grande facilità di utilizzo.

APRE I BATTENTI MIELE CENTER TORINO

RAFFINATO ED ACCOGLIENTE, nel nuovo spazio **Miele** eleganza e modernità si fondono sapientemente, con la più alta espressione di tecnologia, innovazione e design.

UN PUNTO VENDITA MONOMARCA DI 200 MQ affacciato su una piazza centrale della città. Un percorso che conduce alla scoperta del mondo Miele, dal lavaggio alla cottura, fra oltre 100 prodotti e rivela le tecniche esclusive, la versatilità e le prestazioni di una gamma di elettrodomestici unica.

PERSONALE QUALIFICATO offre consigli ad ogni richiesta, assistendo la clientela in un viaggio personalizzato, in base alle esigenze di acquisto e mostrando dettagli di prodotto, funzioni, varianti e colori disponibili.

UN CALENDARIO DI CORSI, EVENTI E SHOWCOOKING nell'immancabile cucina attiva, è studiato per dare la possibilità di entrare nel vivo del funzionamento degli elettrodomestici e toccare con mano l'eccellenza del brand, diventando veri protagonisti… di casa Miele!

MIELE CENTER
Piazza Bodoni 4/M - 10123 Torino
Tel 011-8159042
info@miele.it
www.miele.it

MAGICO NATALE

Una bella tavola e dei piatti straordinari per un giorno da ricordare

LA NUOVA TRADIZIONE

Come organizzare il pranzo di Natale? Idealmente con qualcosa di vecchio e qualcosa di nuovo, per celebrare la tradizione senza dimenticare che questa altro non è che un'innovazione ben riuscita. E allora: un antipasto rétro in chiave contemporanea; poi classici ravioli ma con un ripieno a sorpresa; il regale storione in crosta, pronto in anticipo; il cappone su un morbido purè; e un dolce dove convergono tutti i simboli della golosità infantile: il torrone, il panettone, la panna, la crema di marroni.

Una tavola fiabesca come un quadro riunisce tutti i frutti conservati per la gioia del **GIORNO PIÙ AMATO DELL'ANNO**. L'oro dell'uva, il rosso delle melagrane e del ribes, il profumo dei mandarini, i piccoli scrigni della frutta secca. E il tocco esotico delle spezie, preziose come i doni portati dai Re Magi nella Santa Notte

RICETTE DAVIDE NEGRI
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTOGRAFIE E STYLING RICETTE CLAUDIA CASTALDI
FOTOGRAFIA TAVOLA GUIDO BARBAGELATA
STYLING TAVOLA PIERO FIGURA

È FESTA! Il decoro è molto ricco, ma è incentrato sugli ingredienti dell'inverno, semplici e facili da trovare

RIVISITAZIONE
Un cocktail di scampi in una nuova veste: gli scampi sono crudi e tritati, la salsa rosa è divisa nelle sue componenti, il "ketchup" e la maionese, che si riuniscono mangiando.

1

Freschezza e delicatezza sono le caratteristiche di questo antipasto, reso più prezioso dal caviale

1 Cocktail di scampi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g passata di pomodoro
200 g olio di arachide
40 g zucchero
20 g aceto di vino bianco
12 scampi – **2** tuorli
lime – aglio – erba cipollina – caviale
cherry – aceto di mele
olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE *in una casseruola la passata con un pizzico di sale, pepe, lo zucchero, uno spicchio di aglio sbucciato, l'aceto di vino bianco e cuocete per circa 30′.*
SGUSCIATE *gli scampi e puliteli dal loro budellino. Tritateli in tartare con un coltello e conditeli con olio extravergine, il succo di un lime, qualche filo di erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe e fateli marinare per 10′.*
FRULLATE *la passata di pomodoro e passatela al setaccio, perché diventi più liscia.*
PREPARATE *la maionese: scaldate un cucchiaio di aceto di mele e versatelo sopra i tuorli. Montateli con una frusta, aggiungendo a filo l'olio di arachide, finché non avrete ottenuto una salsa. Aggiungete 2 cucchiai di cherry con un pizzico di sale.*
SERVITE *la tartare di scampi con le due salse, completando con un cucchiaino di caviale, un filo di erba cipollina e un pezzettino di lime.*

2 Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30′

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
500 g polpa di stoccafisso ammollato
500 g scorzonera
500 g vongole spurgate
250 g farina
200 g latte
150 g patata
50 g semola di grano duro
50 g panna fresca
3 uova
cipolla – aglio
cerfoglio – burro – colatura di alici
brodo vegetale
vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

IMPASTATE *la farina e la semola con le uova, fino a ottenere un panetto omogeneo ed elastico. Fatelo riposare per 30′ coperto.*
TRITATE *una cipolla e uno spicchio di aglio e fateli appassire in una casseruola con una noce di burro. Aggiungete lo stoccafisso e la patata tagliata a tocchetti. Bagnate con il latte e un mestolo di brodo, salate e cuocete a fuoco dolce per circa 1 ora e 10′.*
FATE *aprire le vongole in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio e mezzo bicchiere di vino. Togliete le vongole e filtrate il sugo di cottura.*
PELATE *la scorzonera e tagliatela a tocchettini. Rosolate mezza cipolla affettata con una piccola noce di burro, poi unite la scorzonera e insaporitela per 2′. Bagnatela con il sugo delle vongole e cuocete per 40′.*
MESCOLATE *energicamente lo stoccafisso, negli ultimi minuti di cottura. Spegnete e aggiungete 2 cucchiai di colatura di alici e 3-4 cucchiai di olio, sempre mescolando, ottenendo il ripieno.*
TIRATE *la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatela in dischetti di 6 cm di diametro, disponete al centro una piccola noce di ripieno e richiudeteli a "cappelletto".*
FRULLATE *la scorzonera con la panna e 2 cucchiai di colatura di alici, regolando la densità con l'aggiunta di un po' di acqua, ottenendo una crema. Sgusciate le vongole.*
CUOCETE *i ravioli in acqua bollente salata per 2′ poi scolateli. Serviteli sulla crema di scorzonera, aggiungete le vongole e completate con foglioline di cerfoglio fresco.*

UNA SALSA PARTICOLARE
Il sapore amarognolo della scorzonera utilizzata nella preparazione della crema crea un piacevole contrasto con la sapidità dello stoccafisso.
I ravioli non possono mancare: questi hanno ripieno e condimento di pesce
2

3 Storione in crosta con lenticchie

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g filetto di storione spellato
300 g lenticchie piccole
250 g farina
100 g prosciutto crudo a fette
12 g lievito di birra fresco
uovo – aglio – peperoncino – alloro
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con 125 g di acqua tiepida, un cucchiaio di olio, il lievito e 5 g di sale; lavorate fino a ottenere un panetto morbido e omogeneo; lasciatelo lievitare coperto per circa 1 ora, finché non raddoppia di volume.*

METTETE *le lenticchie in una casseruola con uno spicchio di aglio sbucciato, un pezzetto di peperoncino, una foglia di alloro, sale. Coprite di acqua, aggiungete 3 cucchiai di concentrato di pomodoro e cuocete per 1 ora.*

STENDETE *la pasta a 1-2 mm di spessore e foderatela con le fettine di prosciutto.*

SALATE *e pepate il filetto di storione, appoggiatelo sul prosciutto e richiudete le fettine sul filetto, quindi arrotolate la pasta chiudendola sopra il filetto. Appoggiatelo sul lato della chiusura, su una placca foderata con carta da forno.*

SPENNELLATE *la superficie con un uovo sbattuto; ritagliate dalla pasta avanzata piccole striscioline e con esse decorate la superficie del rotolo.*

LASCIATE *lievitare il rotolo ancora per 20', poi infornatelo a 200 °C per 25-30'.*

3

Il prosciutto che avvolge il filetto dà sapidità allo storione e lo mantiene morbido

NON SOLO CON LO ZAMPONE
Le lenticchie sono un ottimo accompagnamento anche per questo filetto di pesce: con il loro intingolo ammorbidiscono la "crosta" di pane.

4 Verdure glassate al miele

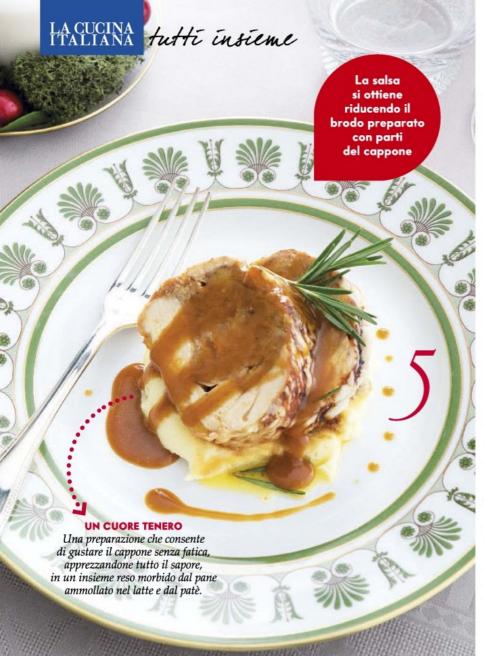
IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g cipolline borettane sbucciate
120 g rape bianche
50 g miele
4 carciofi
burro – alloro – aglio – timo
vino bianco secco
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *i carciofi, lasciando circa 2 cm di gambo. Tagliateli a metà e scavateli eliminando la barba interna.*
ROSOLATE *uno spicchio di aglio con la buccia insieme a un rametto di timo, in un velo di olio. Aggiungete i carciofi e rosolateli; salate, pepate, sfumate con un bicchiere di vino e cuocete per 10'.*
PULITE *le cipolline, eliminando il fondo, e mettetele in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio, il miele, una foglia di alloro e un pizzico di sale. Bagnate con 2 bicchieri di acqua e 2 cucchiai di aceto e cuocete per circa 15'.*
PELATE *le rape e tagliatele a spicchi; torniteli un po' con il coltellino, arrotondandoli. Tuffateli in acqua bollente leggermente salata e cuoceteli per 15', poi scolateli.*
UNITE *nella casseruola delle cipolle i carciofi e le rape, mescolate in modo da glassare tutte le verdure e cuocete per 2', spegnete e servite.*

La salsa si ottiene riducendo il brodo preparato con parti del cappone

5

UN CUORE TENERO
Una preparazione che consente di gustare il cappone senza fatica, apprezzandone tutto il sapore, in un insieme reso morbido dal pane ammollato nel latte e dal patè.

LO STILE IN TAVOLA
Nella foto di apertura, piatti bianchi Bitossi Home, oggetti di peltro Atena per Piero Figura. Nelle foto delle ricette, piatti Richard Ginori 1735, piattino del pane Zara Home, posate Christofle, bicchiere Villeroy & Boch, piccola cloche e tovaglia laRinascente Casa, decoro a fiocco di neve Rosenthal.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***21 ottobre***

5 Petto di cappone ripieno delle sue cosce

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore e 30' più 30' di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 cappone
130 g rete di maiale
80 g patè di maiale
70 g latte
30 g pane raffermo
30 g grana grattugiato
rosmarino – alloro
noce moscata – vino bianco secco
sale – pepe

SEZIONATE *il cappone, staccando i due petti e le cosce. Lasciate i petti con la pelle, disossate le cosce eliminando la pelle. Eliminate zampe, testa, interiora e grasso in eccesso, poi tagliate in pezzi la carcassa e mettetela in una casseruola insieme alle ossa delle cosce.*
ROSOLATE *carcassa e ossa senza aggiungere nulla, per circa 15'. Eliminate tutto il grasso che si sarà sciolto, bagnate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete un rametto di rosmarino e una foglia di alloro e coprite di acqua fredda. Fate cuocere per 1 ora e 40'.*
TRITATE *la polpa delle cosce con un tritacarne e raccoglietela in una ciotola. Mescolatela con il pane ammollato nel latte, il grana grattugiato, il patè, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Amalgamate fino a ottenere un impasto.*
BATTETE *i petti e accostateli appoggiandoli su un foglio di carta da forno con la pelle verso il basso. Spalmateli con l'impasto e arrotolateli chiudendoli sopra l'impasto, aiutandovi con la carta da forno; fate riposare per 1 ora, in modo che si consolidi il rotolo.*
FILTRATE *il brodo di cappone, versatelo in una casseruola più piccola e fatelo ridurre per circa 40', finché non diventerà una salsa.*
AVVOLGETE *il rotolo nella rete di maiale e infornatelo a 180 °C per circa 1 ora e 10', alzando il forno a 200 °C negli ultimi 10'. Sfornate il rotolo e fatelo riposare per 30', prima di tagliarlo. Servitelo a fette, con la sua salsa, accompagnandolo a piacere con purè.*

6 Bavarese di torrone e croque monsieur

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **500 g** panettone
- **250 g** latte più un po'
- **250 g** panna fresca
- **95 g** zucchero
- **50 g** torrone più un po'
- **40 g** burro chiarificato
- **8 g** gelatina in fogli
- **2** uova – **2** tuorli
- vaniglia – crema di marroni

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.*
SCALDATE *il latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo; sbattete i tuorli con 65 g di zucchero; quando il latte giunge quasi al bollore, versatelo sui tuorli sbattuti, riportateli sul fuoco e cuocete fino a 82-85 °C, ottenendo una crema inglese. Aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere, poi lasciate intiepidire la crema.*
MONTATE *la panna e tritate il torrone con il coltello in una granella fine. Incorporate entrambi alla crema. Versate il composto in 8 stampi da crème caramel e metteteli in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.*
TAGLIATE *il panettone in sezione, poi ritagliate nelle fette 16 dischi con un tagliapasta (ø 8 cm). Accoppiateli a due a due, farcendoli all'interno con la crema di marroni. Immergeteli velocemente nel latte, poi passateli in 2 uova sbattute con 30 g di zucchero. Friggeteli infine in una casseruola, con il burro chiarificato.*
SERVITE *la bavarese al torrone con il croque monsieur, accompagnando con frutti dal sapore acidulo, come frutto della passione, ribes, alchechengi. Completate a piacere con torrone sbriciolato grossolanamente.*

La frutta fresca contrasta piacevolmente con la dolcezza pastosa della crema e del croque monsieur

PROTAGONISTI
Torrone e panettone insieme in un dolce morbido e croccante allo stesso tempo: un tributo a due grandi classici.

La festa più bella *in* 6 REGIONI

In viaggio da Nord a Sud tra **PIATTI CELEBRATIVI**, mercatini e presepi. Dalla pasta ripiena all'anguilla, al pandolce, ogni campanile innalza il suo trofeo

TESTO SIMONA PARINI
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTO RICETTE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Suggestioni natalizie a Corvara, in Alta Badia.

A SEGNALARE L'INIZIO DELLA FESTA PIÙ SENTITA e celebrata dell'anno ***è l'aroma di cannella dei dolci dei mercatini allestiti nelle località più belle del*** **TRENTINO-ALTO ADIGE.** Un appuntamento da trasformare nell'occasione di assaporare piatti della tradizione come ***canederli, minestre di orzo, casunzei, guance di manzo in umido, torte di semi di papavero***. Per molti bambini la festa è doppia. In tante località la sera del 5 dicembre San Nicolò porta dolci e regali a quelli che sono stati buoni e difende i monelli dai dispetti dei Krampus, uomini caproni che scorrazzano spaventandoli per le strade armati di campanacci. Più tranquilla a Riva del Garda il 7 dicembre l'apertura della **Casa di Babbo Natale** con un ufficio postale in cui spedire le letterine di richiesta di doni.

In **LIGURIA** senza i ritmi frenetici dell'estate si riesce a scoprire la dimensione vera dei borghi. A **Pentema**, paesino aggrappato alle pendici dell'Appennino, manichini con i volti di abitanti realmente esistiti rappresentano pastori, falegnami e ortolani. Anche il lungomare regala emozioni. Dopo una cena con piatti tipici come ***maccheroni*** (lunghe penne in brodo), ***ravioli genovesi*** con ripieno di carne di vitello e animelle o ***cappon magro***, piatto freddo a base di pesce cappone e verdure, a **Tellaro**, illuminata da torce e candele, si attende che alla Mezzanotte i subacquei facciano emergere una statuetta di Gesù Bambino e a **Portovenere** si accoglie Babbo Natale che arriva a bordo di una moto d'acqua.

Figlio di un ingegnere italiano, nel 1895 lo scrittore Émile Zola ricevette in regalo uno *zampone*. Disse che era capace di dare gioia anche a un animo triste.

In **EMILIA-ROMAGNA** sanno farlo anche altri piatti natalizi come il ***bollito con mostarda e salse*** o la ***spongata***, torta di pasta sfoglia ripiena di marmellata e frutta secca. Piacevoli anche i presepi: di sabbia sulla spiaggia di **Rimini**, di sale a **Cervia**, allestiti in vecchi tini a **Bellaria Igea Marina**. Ma il più grandioso, *Patrimonio d'Italia per la Tradizione*, è quello di **Cesenatico**, nel Porto Canale, con statue di legno su antiche imbarcazioni del Museo della Marineria. Ancor più suggestivi sono i presepi viventi, una tradizione iniziata da San Francesco nel 1223, che oggi in **UMBRIA** continua a **Petrignano**, a **Monteleone d'Orvieto**, a **Bettona**. Il più sorprendente è quello a fianco della cascata delle **Marmore**, che spesso in questo periodo è un imponente blocco di ghiaccio. I figuranti interpretano storie di vita semplice, come semplici sono i piatti tradizionali delle feste: la ***parmigiana di cardi***, i ***maccheroni con miele e noci***, il ***cappone bollito***.

E quando si fa buio, a **Gubbio** settecento luci tracciano la sagoma di un albero ampio come trenta campi da calcio e sul colle del borgo medievale di **Miranda**, frazione di Terni, brilla una cometa con una coda di trecento metri.

In **CAMPANIA** il Natale ha il suo folclore a **Napoli** in via San Gregorio Armeno, dove i maestri presepiali realizzano statuine tradizionali e con le effigi di politici, sportivi e star dei nostri giorni. Se da sempre gli angeli e la Sacra Famiglia sono raffigurati con antiche tuniche e volti soavi, è una vecchia allegra abitudine rappresentare i pastori (così si chiamano tutti gli altri personaggi) con abiti e volti del loro tempo. Dopo una sosta in pasticceria con ***struffoli, mustaccioli*** e ***sfogliatelle,*** valgono una visita il presepe Cuciniello al Museo nazionale di San Martino, uno dei più famosi del mondo, e quello della Reggia di **Caserta** con statuine in terracotta in abiti che furono confezionati dalle dame della corte dei Borboni.

Lecce, magnifica città barocca, non si sottrae alla poesia del Natale che si festeggia in **PUGLIA**.

Per acquistare grotte di cartapesta e pastori di terracotta, nell'ex Monastero dei Teatini si svolge la Fiera di Santa Lucia, un tempo Fera de li pupi, con radici nel Cinquecento. Della stessa epoca è il presepe scolpito da Stefano da Putignano in una parete di roccia nella chiesa della Madonna del Carmine di **Grottaglie**.

A pochi chilometri da Santa Maria di Leuca il presepe vivente di **Tricase** utilizza trentamila luci e oltre duecento interpreti.

E ritroviamo qui l'aroma di cannella dell'inizio del viaggio: è delle *pittule*, le frittelle dolci ripiene di ricotta con cui si festeggia.

Fotografie di Johanna Huber/SIME, 123RF; illustrazione di Anna Canavesi

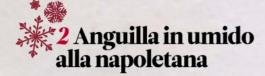
1 EMILIA-ROMAGNA

1 Anolini in brodo

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30'

INGREDIENTI PER 20 PERSONE
600 g biancostato di vitello
600 g farina
500 g ali di pollo
500 g punta di petto di manzo
350 g polpa di manzo macinata
300 g Gutturnio piacentino
200 g pane raffermo
100 g grana grattugiato
7 uova – **6** carote
5 gambi di sedano
4 albumi
2 cipolle
salvia – rosmarino – alloro
passata di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

RIEMPITE *di acqua fredda una capiente casseruola; aggiungete il pollo e il biancostato e portate a bollore. Schiumate, aggiungete 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 cipolla e fate cuocere per 2 ore.*
MESCOLATE *la polpa di manzo con 4 albumi e un cucchiaio di pepe in grani, poi aggiungetela al brodo, mescolate bene e fatela rapprendere finché non si forma un cappello sulla superficie del brodo. Cuocete per altri 40', poi eliminate il cappello e filtrate il brodo con un setaccio fine.*
SALATE *e pepate la punta di petto di manzo, rosolatela in padella con un filo di olio.*
TAGLIATE *a dadini 4 carote, 1 cipolla, 3 gambi di sedano e rosolateli in una casseruola con 3-4 cucchiai di olio. Aggiungete il manzo, bagnate con il Gutturnio, profumate con un mazzetto di salvia, rosmarino e alloro, unite 2 mestoli di brodo e uno di passata di pomodoro e cuocete per 45' circa.*
LAVORATE *la farina con 6 uova, fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per 30' coperto.*
TRITATE *il manzo con il tritacarne insieme alle verdure. Intingete nel sugo di cottura il pane raffermo e tritatelo insieme alla carne. Aggiungete un uovo e il grana grattugiato e impastate tutto ottenendo il ripieno.*
STENDETE *la pasta in sfoglie molto sottili, e tagliatela a strisce; spennellatele con un po' di acqua, disponetevi il ripieno in piccole noci, ripiegate le strisce chiudendole sopra il ripieno e ritagliate gli anolini con tagliapasta rotondi, a fiore.*
CUOCETE *gli anolini nel brodo filtrato, riportato a bollore e leggermente salato, per circa 2' e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per dare più forza alla pasta potete sostituire 100 g di farina con semola rimacinata di grano duro.*
RICETTA REALIZZATA DA DAVIDE NEGRI

2 Anguilla in umido alla napoletana

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **800 g** pomodori pelati
- **400 g** anguilla pulita senza lisca
- **8** fettine di pane
- **1** cipolla
- **1** spicchio di aglio
- prezzemolo – basilico
- vino bianco secco
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *la cipolla e l'aglio e metteteli in una casseruola con un filo di olio; appassiteli per 2', poi aggiungete i pelati e schiacciateli con una forchetta. Salate e cuocete per circa 30'. Alla fine profumate con un ciuffo di prezzemolo tritato e qualche foglia di basilico.*
TAGLIATE *a pezzetti l'anguilla e rosolatela in padella con un filo di olio, appoggiandola prima sul lato della pelle; salate, pepate, cuocete per 1', quindi cuocete per 1' sull'altro lato.*
SFUMATE *l'anguilla con 2 bicchieri di vino bianco, lasciatelo evaporare, quindi aggiungete la salsa di pomodoro e cuocete tutto insieme per altri 10'.*
CONDITE *le fettine di pane con un filo di olio e sale, mettetele su una placchetta da forno e tostatele a 230 °C per circa 10'. Sfornatele e servitele insieme all'anguilla in umido.*
RICETTA REALIZZATA DA DAVIDE NEGRI

2 CAMPANIA

3 PUGLIA

3 Carteddate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30′ di riposo
Vegetariana

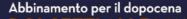
INGREDIENTI PER 24 PEZZI
500 g vincotto
500 g farina 00
100 g vino bianco secco
100 g miele
50 g olio extravergine di oliva
chiodi di garofano
anice stellato – olio di arachide

IMPASTATE *farina, vino e olio extravergine fino a ottenere un impasto omogeneo, morbido ed elastico. Fatelo riposare per 30′ a temperatura ambiente, coperto.*
STENDETE *la pasta in sfoglie molto sottili (1 mm) e tagliatela con la rotella dentellata in strisce lunghe 30 cm e larghe 4 cm.*
PIZZICATE *le strisce ogni 6 cm circa, chiudendole a tratti lungo la linea della metà, per il lungo. Arrotolate poi la striscia su se stessa a spirale, fissandola qua e là, perché non si apra.*
FRIGGETE *le carteddate così ottenute in olio di arachide, per circa 2′, poi scolatele su carta da cucina.*
SCALDATE *il vincotto in una casseruola bassa e larga con il miele, 2 chiodi di garofano interi e 2 stelle di anice, senza arrivare al bollore. Immergetevi le carteddate, in modo che assorbano il liquido, poi scolatele e decoratele a piacere.*
RICETTA REALIZZATA DA EMANUELE FRIGERIO

IL GUSTO DI STARE INSIEME

Un sapore autentico da gustare con o senza ghiaccio, a casa o in un locale, ma rigorosamente con gli amici

Ci sono tradizioni che superano il passare del tempo: condividere le feste di Natale con le persone care, stare insieme per un pranzo o una cena, e dopo mangiato sorseggiare un bicchiere di Amaro Ramazzotti, chiacchierando. Ci sono piaceri che nascono lontano nel tempo e che arrivano nella loro pienezza fino ad oggi. La storia di Amaro Ramazzotti ebbe inizio 200 anni fa, a Milano, quando Ausano Ramazzotti mise a punto nel suo laboratorio una miscela di 33 erbe e spezie, dalle note proprietà terapeutiche e benefiche, da porre in infusione in alcol di ottima qualità. La ricetta da allora non è cambiata e la sua bontà autentica trova il proprio profumo in quelle stesse erbe e spezie. Ingredienti provenienti da tutto il mondo, come la zedoaria, il cardamomo o i chiodi di garofano: Ramazzotti sceglie quelli equo-solidali, ad affermare un profondo rispetto per l'ambiente e una grande attenzione per la sostenibilità sociale. Da due secoli Ramazzotti è compagno delle serate degli Italiani, e con gli Italiani ha condiviso un tratto di storia: liscio o con ghiaccio, profumato con una scorza d'arancia, sarà un genuino compagno anche per queste feste.

Abbinamento per il dopocena

DOLCETTI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI per 6:
• 350 g semola di grano duro • 250 g yogurt • 210 g zucchero • 120 g burro più un po' • 50 g farina di mandorle • 50 g latte • 8 g lievito in polvere per dolci • 1 uovo • mandorle pelate • miele • acqua di fiori d'arancio • limone • sale

Mescolate la semola con la farina di mandorle, 90 g di zucchero, un pizzico di sale e il lievito. Aggiungete lo yogurt e il burro fuso, quindi incorporate l'uovo e il latte. Mescolate bene finché tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Imburrate una teglia, foderatela con carta da forno e versatevi il composto. Livellatelo battendo leggermente la teglia sul piano di lavoro. Disegnate una griglia con la punta di un coltello, tracciando linee oblique incrociate, che creeranno tanti rombi. Mettete mandorle intere al centro dei rombi e infornate il dolce a 190 °C per 30'. Preparate intanto uno sciroppo sciogliendo lo zucchero rimasto con 200 g di acqua, il succo di mezzo limone, un cucchiaio di miele. Quando lo zucchero si sarà fuso, spegnete e aggiungete un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio. Sfornate il dolce e cospargetelo generosamente con lo sciroppo, in modo che se ne imbeva. Lasciatelo raffreddare, poi tagliatelo a rombi e servitelo.

Per ulteriori informazioni: www.ramazzotti.it

4 Zelten altoatesino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 18 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 16-24 PERSONE
250 g fichi secchi
150 g uvetta sultanina
100 g farina di frumento
75 g uvetta Malaga
75 g pinoli
75 g nocciole pelate
75 g mandorle pelate
75 g noci
75 g farina di segale
40 g arancia candita
40 g cedro candito
12 g lievito di birra fresco
1 arancia – **1** limone
miele – olio di arachide – sale – spezie miste in polvere (chiodi di garofano, noce moscata, cannella, anice stellato)
vino bianco – rum – zucchero

TAGLIATE *a pezzetti i fichi secchi e mescolateli in una ciotola con l'uvetta sultanina e Malaga. Bagnate con mezzo bicchiere di rum e fate riposare per 6 ore.*
SCALDATE *50 g di miele con 50 g di vino bianco e versatelo sui fichi e l'uvetta rinvenuta: sminuzzate con un coltello noci, nocciole, mandorle e pinoli; tagliate a cubetti arancia e cedro canditi. Unite tutto nella ciotola della frutta, insieme alla scorza grattugiata di mezzo limone e di mezza arancia, mescolate e fate riposare per 12 ore.*
SCIOGLIETE *il lievito in 100 g di acqua tiepida; unite mezzo cucchiaino di miele e un cucchiaino di olio; mescolate le farine con un pizzico di sale e un cucchiaio di spezie miste, versatevi l'acqua con il lievito e impastate. Lasciate lievitare per almeno 1 ora, finché non raddoppia di volume.*
IMPASTATE *tutta la frutta secca con il panetto lievitato e formate 4 dolci nella forma che preferite. Spennellateli con sciroppo di zucchero e miele e lasciate riposare per 30'.*
DECORATE *i dolci con frutta secca e candita a piacere, posateli su placche coperte con carta da forno, spennellateli con lo sciroppo e infornateli a 160 °C per 40'. Fateli raffreddare, avvolgeteli nella pellicola e fateli riposare per 2 settimane prima di mangiarli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che un tempo dalla quantità di frutta secca usata nell'impasto si desumeva il censo della famiglia.*
RICETTA REALIZZATA DA JOËLLE NÉDERLANTS

4 TRENTINO-ALTO ADIGE

5 UMBRIA

5 Torciglione

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 PERSONE
- **530 g** farina di mandorle
- **500 g** zucchero
- **80 g** fecola di patate
- **3** albumi
- vaniglia – limone
- pinoli – canditi

IMPASTATE *la farina di mandorle con la fecola, lo zucchero, i semi di un baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di un limone e 2 albumi leggermente sbattuti.*
MODELLATE *l'impasto ottenuto in forma cilindrica, poi disponetelo su una placca coperta con carta da forno, attorcigliandolo a spirale, in forma di "serpente".*
DECORATE *il dolce con i pinoli (a piacere); spennellate con l'albume rimasto e infornate a 160 °C per circa 40'.*
SFORNATE *il torciglione e completate la decorazione con canditi.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la tradizione di questo dolce risale al Medioevo: la sua forma simboleggia il serpente dell'Apocalisse, sconfitto una volta tagliato e mangiato. La testa solitamente è più grossa del corpo, gli occhi sono simulati con ciliegine o chicchi di caffè, la bocca con una mandorla; pinoli o mandorle si usano per raffigurare le squame del serpente.*
RICETTA REALIZZATA DA EMANUELE FRIGERIO

6 Pandolce genovese

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 30 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g farina più un po′
125 g zucchero
125 g burro più un po′
50 g pasta da pane
50 g Marsala secco
25 g uvetta
25 g pinoli
25 g pistacchi pelati
25 g frutta candita
8 g semi di finocchio
acqua di fiori d'arancio – sale

LAVORATE *la pasta da pane con 250 g di farina, 130 g di acqua e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto liscio. Raccoglietelo in una ciotola e lasciatelo lievitare coperto a 28 °C per 18 ore.*
AGGIUNGETE *all'impasto lievitato la farina rimasta, il Marsala, il burro fuso, un cucchiaio di acqua di fiori d'arancio e lo zucchero. Mescolate gli ingredienti e lavorate l'impasto per 10′, finché non sarà ben omogeneo.*
INCORPORATE *all'impasto i semi di finocchio pestati, i pinoli, i pistacchi, l'uvetta ammollata e strizzata, e la frutta candita tagliata a pezzettini. Modellate l'impasto a palla, appoggiatelo su una placca foderata con carta da forno e circondatelo con un anello regolabile con il bordo alto 7 cm, imburrato e infarinato, lasciando intorno alla pasta uno spazio di 1 cm. Coprite con un canovaccio umido e fate lievitare per altre 12 ore a 28 °C.*
INCIDETE *a croce la superficie del pandolce, nebulizzatelo con acqua e infornatelo a 180 °C per 70′ circa.*
SFORNATE *il pandolce, liberatelo dall'anello e lasciatelo raffreddare su una gratella. Sarà buono per diversi giorni, al naturale o riscaldato in forno.*
RICETTA REALIZZATA DA JOËLLE NÉDERLANTS

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **17 ottobre**

6 LIGURIA

CAVIALE *prezzi mini* LUSSO MAXI

Accessibile e **ABBORDABILE**. Oggi il caviale è un'eccellenza italiana, e ci si può concedere una papalina da 10 grammi a soli 15 euro. Sono cinque le grandi tipologie da scoprire in tutte le loro sfumature per un piacere ottimale. Non solo a Natale.

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI RICETTE** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

DA STORIONE SIBERIANO
(Acipenser baerii) Uova medio piccole, marrone scuro, dal sapore intenso e iodato.

DA STORIONE BELUGA
(Huso huso) Uova grandi e lucide, con fini note di pesce di mare.

DA STORIONE RUSSO
(Acipenser gueldenstaedtii) Uova vellutate, dai riflessi bronzei e sapore nocciolato.

DA STORIONE BIANCO
(Acipenser transmontanus) Uova grosse, grigio scuro, delicate e fruttate.

DA STORIONE DELL'ADRIATICO
(Acipenser naccarii) Uova soffici, con note aromatiche morbide di legno e frutta secca.

Non più prezzi folli e provenienza incerta. Da quando il *caviale selvaggio è stato proibito*, per il rischio di estinzione degli storioni, nobili animali che contano 27 specie e possono arrivare a un secolo di vita, l'acquacoltura ha raggiunto vertici di qualità eccellenti e le uova da allevamento sono indistinguibili da quelle selvagge. **L'Italia è leader nella produzione** "da uovo a uovo", cioè dalla nascita del pesce alla sigillatura dei granuli, anche grazie al fatto che lo storione si pescava ***in abbondanza nel Po e nel Ticino*** fino a qualche decina di anni fa.

1 Carpaccio di storione

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g filetto di storione pulito
80 g olio di semi di mais
1 tuorlo
wasabi – limone
caviale – indivia belga
olio extravergine di oliva – sale

SBATTETE *il tuorlo con mezzo cucchiaino di wasabi, poi unite l'olio di semi a filo, sempre mescolando con la frusta, fino a ottenere la maionese.*
MESCOLATE *2 cucchiai di olio extravergine con un pizzico di sale, il succo e la scorza grattugiata di mezzo limone.*
TAGLIATE *il filetto di storione a fettine molto sottili; disponetele nei piatti e spennellatele con l'olio al limone.*
COMPLETATE *con il caviale Beluga e decorate con ciuffetti di indivia belga.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il wasabi è una pasta tipica della cucina giapponese; molto piccante e color verde, è preparata con una radice simile al cren. Per rendere più veloce la preparazione, usate una maionese già pronta.*

2

DELICATO
Un caviale poco salato è il più adatto per questo piatto, già sapido grazie al consommé e al sale affumicato

da storione russo

2 Consommé freddo con finocchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 litri brodo di carne freddo e sgrassato
180 g 1 piccolo finocchio
150 g polpa di manzo macinata
5 g gelatina in fogli – **1** albume
caviale – sale affumicato
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *la polpa di manzo macinata con l'albume. Immergetela nel brodo, in una casseruola, e portate a bollore mescolando. Cuocete a fuoco lento per 20-30′. Spegnete, lasciate riposare per 10-15′, poi filtrate il consommé con un colino molto fine, eventualmente foderato con una garza.*
AGGIUNGETEVI *la gelatina ammollata e strizzata e fatela sciogliere, poi lasciate raffreddare a temperatura ambiente.*
PULITE *il finocchio conservando un po' delle sue barbine. Tagliatelo in 4 e scottatelo in acqua bollente salata per 4-5′. Raffreddatelo in acqua e ghiaccio, scolatelo e tagliatelo a pezzettini.*
ROSOLATELI *in un velo di olio a fuoco vivo per 2-3′. Profumateli con un po' di barbine, poi distribuiteli in 4 tazze da brodo e salatele con il sale affumicato.*
VERSATE *il consommé sui finocchi, senza sommergerli, e completate con il caviale.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, se non trovate il sale affumicato, potete sostituirlo con sale a scaglie o sale aromatizzato a scelta.*

3 Risotto viola con capesante

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g cavolfiore viola a cimette
250 g riso Carnaroli
100 g crescenza – **40 g** scalogno
4 grosse noci di capasanta
burro – caviale
vino bianco secco – cedro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TRITATE *lo scalogno e appassitelo in un filo di olio. Tostatevi il riso per 2-3′ a fiamma vivace, sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco e portatelo a cottura in circa 15-18′, aggiungendo acqua bollente salata, un po' alla volta.*
CUOCETE *a vapore il cavolfiore per 8-10′. Tenete da parte alcune cimette e frullate le altre con poca acqua, cercando di mantenere il purè piuttosto asciutto.*
FRULLATE *la crescenza con un pizzico di sale e pepe, ottenendo una crema.*
ROSOLATE *le capesante con una piccola noce di burro per 1′ per lato.*
MANTECATE *il risotto con la crescenza e il purè di cavolfiore e servitelo completando con le cimette tenute da parte, le capesante e il caviale. Profumate a piacere con scorza di cedro grattugiata.*

MORBIDO
Il sapore gentile di questo caviale rispetta la dolcezza delle capesante e del risotto

4 Baccalà mantecato e polenta bianca

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30′ di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g baccalà dissalato e pulito
200 g farina di mais bianco
50 g scalogno
1 filetto di acciuga – caviale
vino bianco secco – latte
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PREPARATE *la polenta: versate la farina a pioggia in circa 1 litro di acqua bollente salata. Cuocete mescolando per 40-45′. Versate la polenta in un vassoietto, a uno spessore di 1-2 cm e lasciatela raffreddare.*
TRITATE *lo scalogno e fatelo appassire in un velo di olio con l'acciuga, sale e pepe; tagliate il baccalà a pezzettoni e unitelo allo scalogno; fatelo insaporire per 2-3′, poi sfumatelo con mezzo bicchiere di vino. Dopo 2′, bagnatelo con mezzo bicchiere di latte e cuocetelo per 4-5′.*
FRULLATE *il baccalà con il suo fondo di cottura nel mixer, azionandolo a impulsi intermittenti, in modo da ridurlo in una crema un po' grossolana.*
TAGLIATE *la polenta con un tagliapasta rotondo (ø 6 cm) e disponete i dischi in 6 piatti caldi; adagiatevi sopra il baccalà a quenelle e completate con il caviale.*
DECORATE *a piacere con un filo di erba cipollina e, se volete, con una crema di latte.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e ciotole in vendita da Abito qui, piatto del tris di caviale e tovaglietta intrecciata d'oro Zara Home, piano in parquet di legno I.D. Company, tessuti Dedar.

Ringraziamo Agroittica Lombarda per i caviali Cavalier Caviar Club forniti per questo servizio.

4

da storione siberiano

IODATO
Il deciso sapore di mare di questo caviale sostiene perfettamente la forza del baccalà

TRE IDEE veloci *con il caviale*

b

a

UOVA CON UOVA

Sbattete 1 uovo con un cucchiaio di latte e un pizzico di sale e cuocetelo in padella con una nocetta di burro, a fuoco molto dolce, lasciandolo morbido e cremoso. Mettetelo in un piccolo contenitore e completate con caviale e cerfoglio fresco.

TRIS DI PANE, CAVIALE E PANNA ACIDA

Tagliate una fetta di pane integrale in 4 bastoncini e tostateli in padella. Intrecciateli a formare lo schema di un "tris" e riempite le caselle con caviale e panna acida.

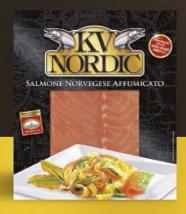
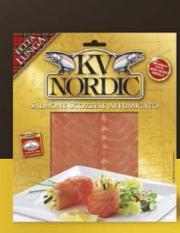
JACKET POTATO CON ROBIOLA

Avvolgete nell'alluminio 4 patate, appoggiatele su una teglia, sopra uno strato di sale grosso, e cuocetele a 180 °C per 1 ora e 10' circa. Lasciatele intiepidire; intanto, lavorate 200 g di robiola con 3 cucchiai di olio, erbe aromatiche a piacere, sale e pepe. Farcite le patate aperte a metà con la robiola e il caviale, completando con erbette fresche a piacere.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***29 ottobre***

IL BIANCO DÀ IL MEGLIO SULLE UOVA A PAG. 89

IL NERO È IDEALE CON IL FILETTO A PAG. 91

TARTUFO *bianco e nero in intimo* INTRECCIO

Quello nero, il nobile *Tuber melanosporum*, adesso è in piena stagione. Croccante, consistente, adatto a essere cotto sotto la cenere o a dare corpo ai ripieni, ha una **FORTE PERSONALITÀ**, ingiustamente sottovalutata. Orgoglio delle tavole francesi che gli hanno dedicato piatti mitici, è stato scoperto anche ad Alba, dove gareggia con l'ormai leggendario bianco. Ve lo presentiamo solo e in duetto in sette ricette per tutti i gusti

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI **STYLING** CECILIA CARMANA

1 Misto di verdure, uovo al tegamino e tartufo bianco

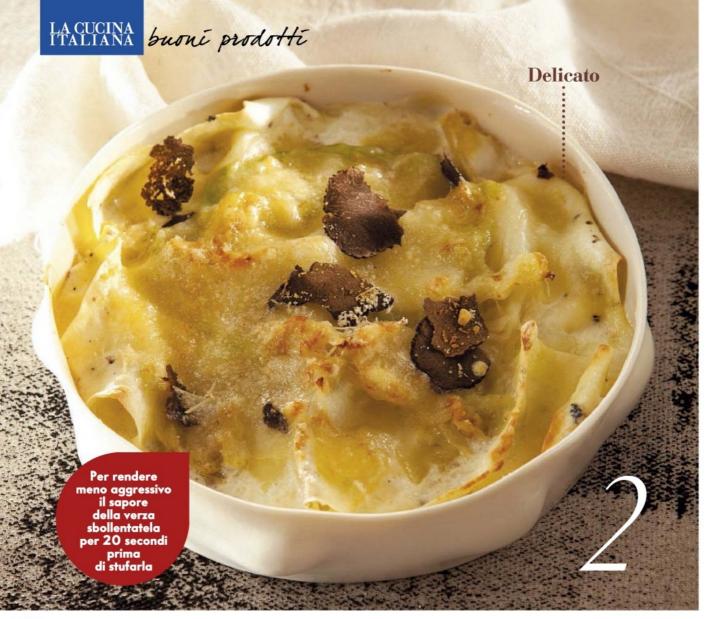
IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
150 g polpa di zucca
40 g spinaci mondati
2 uova – **1** finocchio
tartufo bianco
burro – olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *il finocchio e tagliatelo in fettine abbastanza sottili.*
AFFETTATE *sottilmente la zucca, se possibile usando la mandolina.*
ROSOLATE *le fettine di zucca in padella con 2 cucchiai di olio per 5′, trasferitele in un piatto e nella stessa padella rosolate il finocchio per 4′. Trasferite anche i finocchi nel piatto e per ultimi fate appassire gli spinaci per 2′, ancora nella stessa padella aggiungendo, se serve, poco olio. Salate alla fine.*
CUOCETE *le uova in una piccola padella con una noce di burro. Salate e pepate alla fine.*
DISTRIBUITE *in due piatti tutte le verdure e accomodatevi sopra le uova.*
COMPLETATE *ciascun piatto con il tartufo bianco a lamelle e servite subito.*

Delicato

Per rendere meno aggressivo il sapore della verza sbollentatela per 20 secondi prima di stufarla

2

2 Lasagne con verza, patate e tartufo nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10' più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 litro latte
600 g verza
300 g patate a fettine
250 g semola di grano duro rimacinata
200 g formaggio Castelmagno
60 g tartufo nero
30 g amido di mais
1 uovo – **1** scalogno – salvia
pasta di tartufo bianco – aglio
brodo vegetale – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *finemente 20 g di tartufo nero.*
IMPASTATE *la semola con l'uovo, 80 g di acqua a temperatura ambiente, un pizzico di sale e il tartufo tritato. Formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.*
TIRATE *la pasta in una sfoglia sottile e ricavate dei quadrati o dei rettangoli di pasta della dimensione della pirofila che userete. Sbollentateli per meno di 1' in acqua bollente salata. Scolateli e immergeteli in una ciotola di acqua fredda salata, poi scolateli nuovamente e asciugateli con un canovaccio.*
SCIOGLIETE *con cura l'amido di mais in poca acqua fredda.*
RACCOGLIETE *il latte in una casseruola con uno spicchio di aglio schiacciato, 4 foglie di salvia, sale e pepe. Poco prima del bollore aggiungete l'amido di mais sciolto e mescolate con la frusta fino a quando il composto non si sarà addensato: dovrà bollire per almeno 5'. Filtrate e completate con 20 g di burro e 6-8 g di pasta di tartufo bianco. Tenete questa salsa tartufata in caldo a bagnomaria.*
AFFETTATE *finemente lo scalogno. Fatelo appassire in padella con poco olio e burro per un paio di minuti, poi unite le fettine di patata e la verza affettata finemente. Proseguite nella cottura sulla fiamma vivace per un paio di minuti, poi bagnate con un mestolo di brodo caldo, coprite, riducete la fiamma e cuocete per circa 30'.*
GRATTUGIATE *il Castelmagno.*
IMBURRATE *la pirofila e distribuite un cucchiaio di salsa tartufata sul fondo, poi fate uno strato di pasta, condite con un altro cucchiaio di salsa tartufata, distribuite un po' di patate e verza, insaporite con Castelmagno e con il tartufo nero a lamelle. Ripete queste operazioni fino terminare gli ingredienti.*
INFORNATE *a 200 °C attivando anche la funzione grill per 10-12'. Sfornate e servite subito.*

3 Filetto di manzo con tartufo nero

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 4 medaglioni di filetti di manzo (spessi almeno 3 cm)
Cognac – brodo di carne – timo
burro comune e chiarificato
amido di mais – tartufo nero – sale – pepe

LEGATE *i quattro medaglioni di filetto di manzo con spago da cucina in modo che non perdano la forma in cottura.*
ROSOLATE *i medaglioni in padella con una noce di burro chiarificato per 2′ per lato e poi per qualche istante lungo tutti i bordi. Salate e pepate alla fine.*
TRASFERITE *i medaglioni in un piatto e privateli dello spago.*
ELIMINATE *il grasso di cottura dalla padella, poi spolverizzatela con poco amido di mais.*
PORTATE *la padella sul fuoco, fate tostare l'amido, poi bagnate con un bicchiere di Cognac e fiammeggiate. Unite il tartufo nero a fette (in quantità a piacere) e bagnate con un mestolo di brodo.*
LASCIATE *ridurre per 2-3′, profumate con un paio di rametti di timo, alla fine unite 20 g di burro comune appena tolto dal frigorifero e mescolate delicatamente.*
ACCOMODATE *nuovamente i medaglioni di filetto di manzo nella padella, fate insaporire per meno di 1′, poi spegnete e servite subito.*

3

Saporito

Al posto del Cognac potete usare il Marsala secco oppure l'Armagnac

IN SALAMOIA
I tartufi neri estivi, Tuber aestivum, *sono conservati in una soluzione di acqua e sale e sterilizzati. Durano fino a 4 anni.*

GEMME PREZIOSE
dal sottosuolo

IN PASTA
È un purè di tartufo a cui vengono aggiunti solo olio e un pizzico di sale. Può essere di tartufo bianco o di nero.

DISIDRATATO
La tecnica della disidratazione usata per le qualità più pregiate permette di mantenere inalterate tutte le caratteristiche. Il profumo e il gusto si liberano quando le lamelle vengono aggiunte a una preparazione calda.

NERO PREGIATO
Il Tuber melanosporum *si raccoglie da dicembre a febbraio. La forma è arrotondata e irregolare. Crudo o cotto, sprigiona penetranti aromi di sottobosco. Alcuni tolgono la scorza, poiché è un po' coriacea; la si può comunque usare, tritata, per profumare l'olio extravergine.*

BIANCO D'ALBA
Il Tuber magnatum *si trova da novembre a fine dicembre. È il più pregiato di tutti, caratterizzato da un sapore molto intenso che fa pensare al gas. Si utilizza sempre crudo.*

DA SAPERE

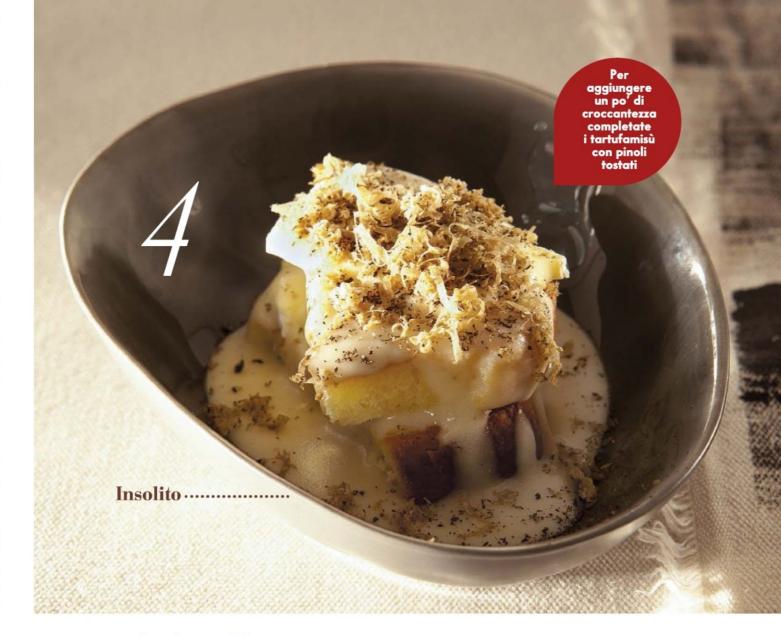
Il tartufo è un fungo ipogeo. Ne esistono più di trenta specie, tutte commestibili, più o meno interessanti gastronomicamente. Crescono nei terreni calcarei o argillosi in simbiosi con alcune piante (pioppi, quercia, nocciolo, pino, tiglio).

PULIRE Si spazzola delicatamente con una spazzola e un pennellino per eliminare la maggior parte della terra. Quindi si strofina con un panno per rimuovere gli ultimi residui di terra. Se necessario si usa un coltellino appuntito per asportare le parti non integre.

CONSERVARE Bisognerebbe consumarli freschi. Per preservarne gli aromi per alcuni giorni si avvolgono in un foglio di carta asciutta, poi in un paio di fogli di carta inumidita e quindi di nuovo in un foglio di carta asciutta. Si ripongono in frigo, nei cassetti della parte inferiore, quella meno fredda. Non è bene chiuderli in un barattolo perché hanno bisogno di "respirare".

SERVIRE IL BIANCO Si affetta alla fine della preparazione cosicché il profumo delle lamelle non venga sopraffatto da altri aromi. Per questo bisognerebbe servirsi della pietanza prendendola dal basso in modo che il tartufo rimanga sopra tutto.

LO STILE IN TAVOLA
Pirofila delle lasagne, piatto del filetto e piattino delle sfogliatelle Paola Paronetto, ciotole e caraffina dell'olio ASA Selection, piattino marrone del tartufo in salamoia Rina Menardi, tovaglioli La Fabbrica del Lino.

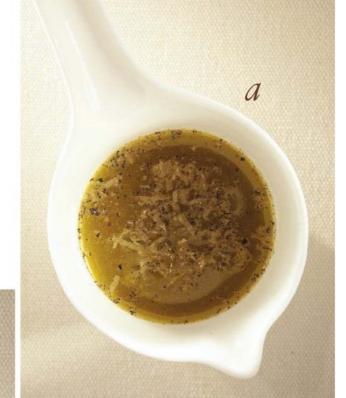
Ringraziamo TartufLanghe per il Tartufo Bianco d'Alba e il Tartufo Nero Pregiato disidratati.

4 Tartufamisù con tartufo bianco e nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **250 g** farina
- **250 g** patate
- **120 g** formaggio brie
- **110 g** latte più un po'
- **40 g** mascarpone
- **25 g** burro morbido più un po'
- **10 g** zucchero
- **6 g** lievito di birra fresco
- **1** scalogno
- **1** tuorlo
- pasta di tartufo bianco
- tartufo nero
- brodo di carne
- sale

SCIOGLIETE *nel latte, a temperatura ambiente, il lievito e lo zucchero.*
IMPASTATE *la farina con il latte. Unite il tuorlo, il burro morbido a tocchetti e per ultimo 5 g di sale. Formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare a temperatura ambiente per 30'.*
FORMATE *un filone e accomodatelo in uno stampo da plum cake imburrato, copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo lievitare per almeno altri 30'.*
SPENNELLATE *la superficie della pasta lievitata con poco latte e infornate lo stampo a 190 °C per 30'. Sfornatelo, sformatelo e cuocetelo ancora per 5' sdraiato su una placca o sulla griglia. Sfornate il pane, e fatelo raffreddare.*
AFFETTATE *lo scalogno e fatelo appassire in padella con una noce di burro per pochi minuti. Mondate le patate e tagliatele a fettine sottili. Unitele allo scalogno, coprite con 400 g di brodo, cuocete per 20-25' e frullate in crema. Completate con il mascarpone e 5 g di pasta di tartufo bianco.*
TAGLIATE *4 fette di pane. Il resto potrete servirlo a colazione oppure usarlo per tartine.*
TOSTATE *le fette di pane in padella con una noce di burro per meno di 1' per lato. Poi dividetele a metà.*
ELIMINATE *la crosta del brie e tagliatelo in fettine sottili.*
DISPONETE *nel piatto uno strato di crema calda, poi una fetta di pane, uno strato di fettine di brie, ancora crema, un'altra fetta di pane nuovamente brie e ancora salsa. Completate con tartufo nero grattugiato. Ripetete queste operazioni negli altri tre piatti e servite subito.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***10 settembre***

TRE IDEE veloci *con il tartufo*

a

OLIO AL TARTUFO NERO

Raccogliete 3 cucchiai di olio in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato e 30 g di tartufo nero tritato, sale e pepe. Cuocete per 1', spegnete, eliminate l'aglio e fate raffreddare. Unite 100 g di olio extravergine di oliva e un cucchiaino di aceto balsamico. Questo olio al tartufo è ideale per condire gli spaghetti, insalate di verdure crude o cotte oppure un carpaccio di carne. Si conserva in frigo per 1 mese. Agitatelo prima di usarlo.

b

SFOGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Mondate un finocchio e affettatelo molto finemente. Rosolate 100 g di salsiccia sgranata e il finocchio a fettine in padella con 3 cucchiai di olio per 10', salate, pepate e completate con 20 g di lamelle di tartufo nero. Sbattete un uovo. Ritagliate da 2 fogli di pasta sfoglia 40 piccoli dischi (ø 5-6 cm), spennellate i bordi di 20 dischi con poca acqua, distribuite un cucchiaio di farcia e coprite con i rimanenti, chiudendo a mo' di raviolo. Spennellate con uovo e infornate a 200 °C per 15'. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

c

CREMA AL TARTUFO BIANCO

Fate bollire 200 g di panna con sale e pepe fino a farla ridurre della metà. Poi incorporate almeno 5 g di pasta di tartufo bianco, mescolate accuratamente e spegnete. Fate raffreddare e conservate in frigo per qualche giorno. Questa crema è adatta a completare un risotto, condire carni bianche, o un piatto di pasta. Completate all'ultimo con lamelle di tartufo bianco.

Una città che attrae: COPENHAGEN

Da sempre *splendida*. Da poco anche nota ai buongustai per la nascita della **"NUOVA CUCINA NORDICA"**. Il momento per vederla è adesso

TESTO ANDREA FORLANI

A **Copenhagen** *a dicembre tutto è più bello e la città è da vivere e con calma,* perché non solo la fretta è una cattiva consigliera, ma soprattutto è nemica di qualunque viaggiatore in cerca di esperienze: a maggior ragione di quelle gastronomico-natalizie. *Chi ama i classici* punterà dritto verso **Rådhuspladsen**, la storica piazza del municipio, quest'anno addobbata con un albero alto venti metri illuminato da 600 lampadine a basso voltaggio. La scenografica cerimonia di accensione è in programma per la prima domenica di dicembre. Da qui si prosegue passeggiando sulla **Strøget**, *la via pedonale più lunga del mondo*, dove fare shopping di regali: si affacciano su questa strada il negozio dell'antica fabbrica di porcellane **Royal Copenhagen**, fornitrice della Real Casa, e quelli di argenti **Georg Jensen**, di design nordico **Illums Bolighus** e di mattoncini **Lego**. E poi, i mercatini! Quello di **Tivoli**, *il famoso parco dei divertimenti,* →

Fotografie di National Geographic Creative, S.Mezzanotte/SIME

LA RICETTA DANESE/1

Questi sandwich aperti, letteralmente "pane e burro", sono nati nel Medioevo, quando il pane fungeva da piatto, per poi diventare il tipico LUNCH BOX dei lavoratori che non facevano in tempo a tornare a casa per il pranzo. Farciti con carne o pesce affumicati arricchiti da formaggi bianchi e tanti aromi, oggi sono la portata più rappresentativa della cucina della Danimarca. Solitamente si mangiano prima quelli a base di pesce, poi quelli di carne, infine quelli con il formaggio.

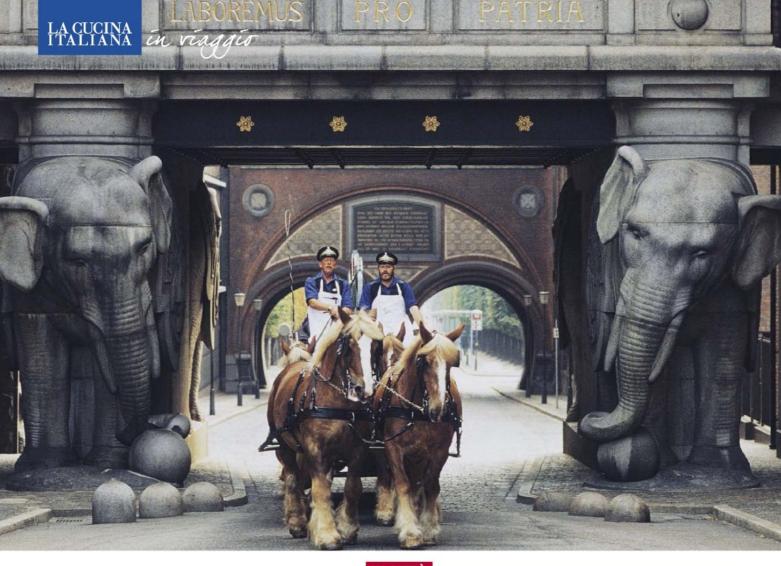
Smørrebrød, tartine assortite

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 3 PEZZI

120 g pane nero di segale
40 g yogurt greco
40 g gamberetti lessati sgusciati
30 g salmone affumicato
20 g filetto di aringa affumicata
10 g robiola – caprino
aneto – erba cipollina – capperi
limone – insalata verde – ravanello

TAGLIATE *a rondelline qualche filo di erba cipollina e mescolatelo allo yogurt greco con un pizzico di scorza di limone. Spalmatelo su una fetta di pane, poi disponetevi sopra un pezzetto di filetto di aringa affumicata, tagliato a losanga.*
LAVORATE *la robiola con un trito di aneto e un goccio di succo di limone. Spalmatela sulla tartina e disponetevi sopra una fetta di salmone, 2-3 capperi, aneto e una rondella di limone.*
CONDITE *i gamberetti con un po' di succo di limone e lasciateli insaporire per 10'. Spalmate il pane con caprino, appoggiate una foglia di insalata, poi i gamberetti. Completate con fettine di ravanello e limone tagliate sottile.*

BISCOTTINI NATALIZI ALLO ZENZERO, in alto a sinistra, tradizione nordica molto sentita. A destra, il Padiglione Cinese dei Giardini di Tivoli, il parco dei divertimenti di Copenhagen. A sinistra, la Sirenetta, simbolo della città: sotto la neve è particolarmente romantica.

IL MIGLIOR RISTORANTE di Copenhagen è il **Noma**, acronimo di "Nordisk" e "Mad": nordico e cibo, un binomio con cui, in un ex magazzino portuale, lo chef René Redzepi si cimenta con maestria. Chi vuole sfidare la lista d'attesa deve farlo subito. O riprovarci a primavera. Chiude dal 20 dicembre al 24 marzo. *www.noma.dk*
Sopra. La città vanta anche uno dei più maestosi ingressi di stabilimento industriale, la Porta degli Elefanti dello storico birrificio **Carlsberg**, visitabile e dove si possono fare degustazioni. *www.visitcarlsberg.dk*. Anche la pasticceria crea dolci eccezionali, come la torta Sportskage, sotto, da gustare alla pasticceria **Konditori La Glace**. Di panna montata con torrone e amaretti sbriciolati, un fondo di marzapane caramellato, fu creata nel 1891 per la prima dello spettacolo teatrale "L'uomo sportivo". *https://laglace.dk*

IN CITTÀ

Dove soggiornare

Ambienti romantici, classici, di design: c'è confort per tutti.

HOTEL D'ANGLETERRE
Dal 1755 un'icona del lusso nel cuore della città. Marchal, il ristorante, ha una stella Michelin.
www.dangleterre.dk

SP34
Quattro stelle di design nordico. Due ristoranti, due bar, una palestra e un cinema privato.
www.brochner-hotels.dk

AXEL GULDSMEDEN
Arredamento ecologico, cibo bio, e tonificante SPA nel quartiere trendy di Kødbyen, dove tutto è alla moda.
www.guldsmedenhotels.com

Dove mangiare

Per una cena stellata o un "semplice" panino.

ALBERTO K
Cucina nordica con ingredienti forniti da piccoli produttori. Design di Arne Jacobsen e vista impareggiabile sulla città.
www.alberto-k.dk

KIIN KIIN
Altro piccolo primato: è a Copenhagen l'unico ristorante al mondo di cucina thai con una stella Michelin. Arrivati fin lì, perché non provarlo? *http://kiin.dk*

RELÆ
Christian F. Puglisi è un cuoco danese con sangue italo-norvegese. Ovvio che ne scaturisse qualcosa di semplicemente innovativo anche in cucina.
www.restaurant-relae.dk

KRONBORG
Non c'è locale migliore dove gustare lo smørrebrød, il delizioso panino della tradizione.
www.restaurantkronborg.dk

Dove fare acquisti

Se cercate regali, siete nella città giusta.

SØMODS BOLCHER
Che abbiate bimbi o no, questa fabbrica (con negozio) di caramelle stipata di dolcezze natalizie è un must.
http://soemods-bolcher.dk

Fotografie di Pratt/Schapowalow/SIME, S. Mezzanotte/SIME, Amiel/Hemis, M. Carassale/SIME, Anzenberger/Contrasto

I FORMAGGI SONO UN VANTO della Danimarca: il più famoso è l'erborinato Blu. Sotto a sinistra, un prodotto del marchio Mammen, il più grande caseificio privato. Al centro, una ceramica della Royal Copenhagen, manifattura fondata nel 1775. A destra, René Redzepi, chef del ristorante Noma, sull'isola artificiale di Christianshavn.

→

una sorta di Disneyland natalizio dove smarrirsi fra luci, musiche giostre e attrazioni: è aperto fino al 4 gennaio. In caso di freddo sono consigliate soste farcite di *gløgg* e di *æbleskiver*, caldo vino rosso speziato (il cugino danese del *vin brulé*) e tondeggianti frittelle servite con zucchero e marmellata. Non bastassero a riscaldare, si può far affidamento su calibri maggiori, ovvero gli altrettanto nataliazi *akvavit* o *brændevin*, distillati di grano o patate aromatizzati con erbe e spezie: specialità in agguato anche tra i romantici canali di **Nyhavn**, l'antico porto di Copenhagen dove, sul molo di Langelinie si può ammirare la Sirenetta. Chi è invece a caccia di un Natale alternativo troverà interessante la **Città libera di Christiania**, un quartiere autogovernato, fondato nel 1971 da una comunità hippy. È un luogo fuori dagli schemi, non è permesso entrarci in auto e si arriva in metropolitana scendendo alla stazione di **Christianshavn**. Nel Salone Grigio (Den Grå Hal), location per concerti in un'antica scuderia, i collettivi che nel quartiere esercitano attività artigianali mettono in mostra e vendono i loro colorati prodotti.

LA RICETTA DANESE/2

Antichissimo PIATTO DI RECUPERO nato nelle cucine dei monasteri, fino alla fine dell'Ottocento si preparava in tutte le case, dove sulla stufa c'era sempre una pentola pronta da riempire con gli avanzi DI PANE NERO E DI BIRRA.

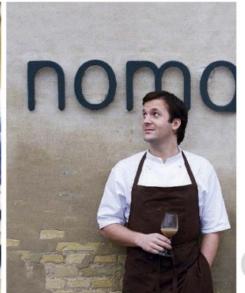
Øllebrød, pudding di pane di segale

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti più 2 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **150 g** birra scura danese
- **125 g** pane di segale fresco
- **75 g** pane di segale e semi di girasole
- **40 g** zucchero di canna
- cannella – limone
- panna acida

TAGLIATE *a pezzetti il pane e mettetelo a mollo con la birra e 380 g di acqua per almeno 2 ore.*
TRASFERITE *tutto in una casseruola e portatelo a bollore. Aggiungete lo zucchero, mezza stecca di cannella, che poi toglierete, e cuocete per circa 10'. Negli ultimi 2' di cottura aggiungete il succo di mezzo limone.*
SPEGNETE *e frullate tutto con il mixer a immersione, poi passate la crema al setaccio, per renderla più liscia.*
SERVITELA *tiepida, completando con scorze di limone e panna acida.*

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***4 novembre***

FRUTTA SECCA la ricchezza che dà gusto all'inverno

Non è solo buona ed eclettica col dolce e col salato. Il suo significato più profondo è la capacità di **VINCERE IL TEMPO** trasmigrando da una stagione all'altra

RICETTE DAVIDE BROVELLI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE GIANDOMENICO FRASSI
STYLING VANESSA PISK

PISTACCHI
Diffusi in tutta l'area mediterranea, in Italia, a Bronte, si fregiano della Dop.

NON SOLO A GUSCIO
Fichi e datteri, morbidi e zuccherini, sono piccoli concentrati di energia.

NOCCIOLE
La Nocciola Piemonte Igp è la regina di creme spalmabili e barrette di cioccolato.

MANDORLE
Intere, con o senza pelle, in lamelle o filetti, in granella o in farina, si usano in tantissime preparazioni.

NOCI
Adesso fresche di raccolta, da Sorrento e dal Piemonte arrivano le più pregiate.

1 Gnocchi con fichi, prugne e albicocche

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,5 kg patate
250 g frutta secca mista (prugne, albicocche, fichi e pistacchi)
100 g farina – **100 g** burro
80 g porro – **4** tuorli
noce moscata – grana grattugiato
vino bianco secco – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *1 kg di patate per circa 40′. Sbucciate le patate rimaste e tagliatele a cubettini regolari.*
AFFETTATE *finemente il porro e appassitelo in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale. Dopo 2′, aggiungete le patate a cubetti, fatele insaporire, sfumatele con uno spruzzo di vino bianco e copritele con brodo vegetale. Cuocete a fuoco basso per circa 30′. Frullatele poi a lungo, fino a ottenere una crema fluida molto liscia, regolatela di sale e unite un filo di olio.*
PELATE *le patate bollite e passatele allo schiacciapatate; impastatele con la farina, i tuorli, sale, pepe, noce moscata e 20 g di grana grattugiato.*
FORMATE *con l'impasto piccoli cordoncini, poi gli gnocchi; cuoceteli in acqua salata.*
SCIOGLIETE *il burro e cuocetelo finché non diventa color nocciola; tagliate a pezzetti la frutta secca e unitela al burro nocciola; fatela ammorbidire per 2-3′.*
SCOLATE *gli gnocchi, saltateli delicatamente nel burro nocciola con la frutta secca e serviteli sopra la vellutata di patate.*

2 Faraona farcita

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 faraona
250 g polpa macinata di vitello
200 g brodo vegetale
100 g panna fresca – **100 g** latte
50 g frutta secca mista (pistacchi, uvetta, pinoli, frutta essiccata zuccherata mista)
50 g burro
30 g pancetta
30 g pane
1 tuorlo – grana grattugiato
latte – Cognac – sale – pepe

PREPARATE *la faraona togliendo testa e zampe; spuntate le alette e svuotatela dalle interiora, conservando cuore e fegato.*
MESCOLATE *la polpa di vitello con la pancetta tritata, il pane ammollato nel latte, il tuorlo, la frutta secca tagliata a pezzettini, 20 g di grana, sale e pepe. Unite anche il fegato e il cuore tritati con il coltello e amalgamate tutto, ottenendo il ripieno.*
SALATE *leggermente la faraona all'interno, poi farcitela con il ripieno e cucite l'apertura con lo spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca. Legatela per tenerla bene in forma e rosolatela in un tegame che la contenga giustamente, con il burro, aggiungendo anche le alette che avevate spuntato, per dare sapore al fondo.*
SFUMATE *con un bicchierino di Cognac, unite la panna, il latte e il brodo, chiudete con il coperchio e cuocete per circa 1 ora. Spegnete e lasciate riposare in pentola per altri 20'.*
FILTRATE *il sugo di cottura e riducetelo sul fuoco finché non diventa della consistenza di una salsa. Servite la faraona suddivisa in porzioni, con il suo ripieno e la sua salsa.*

EQUILIBRIO
La nota zuccherina della frutta secca rende più delicato il ripieno a base di carne

3 Baccalà con spuma di mandorle e noci

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti più 12 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 4 tranci di filetto di baccalà dissalato
250 g latte
50 g mandorle pelate
50 g catalogna pulita
20 g capperi dissalati
4 acciughe sott'olio – prezzemolo
noci del Brasile – noci macadamia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

METTETE *le mandorle in infusione nel latte e lasciatele riposare per 12 ore.*
SALATE *e pepate i filetti di baccalà e cuoceteli al vapore per 10'.*
TRITATE *insieme le acciughe, i capperi, qualche foglia di prezzemolo, volendo un pezzettino di aglio, ottenendo un battuto.*
SALTATE *in padella la catalogna con un velo di olio, per 2-3', con sale e pepe.*
FRULLATE *il latte con le mandorle, poi passate tutto al setaccio, ottenendo un latte profumato di mandorle. Intiepiditelo leggermente, poi montatelo con il frullatore a immersione, finché non diventa spumoso.*
SERVITE *i tranci di baccalà sulla catalogna, conditeli con il battuto, completate con la spuma di mandorle e guarnite con noci del Brasile e noci macadamia a filetti.*

4 Cremino di ricotta, pere e gelato di noci

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **750 g** latte
- **400 g** ricotta
- **360 g** zucchero
- **350 g** 4 pere
- **300 g** panna fresca
- **300 g** gherigli di noce più un po'
- **10 g** gelatina in fogli – burro

AMMOLLATE *in acqua la gelatina. Mettete in una casseruola 100 g di panna, i gherigli di noce, il latte, 200 g di zucchero. Portate tutto a bollore, poi aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere.*
FRULLATE *con il frullatore a immersione, fate raffreddare poi versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
SBUCCIATE *2 pere e tagliatele a tocchetti; mettetele in una casseruola, copritele di acqua, aggiungete 10 g di zucchero e cuocete per 8-10', poi frullate ottenendo un purè abbastanza liscio.*
TAGLIATE *le altre 2 pere in 8 spicchi, senza sbucciarle, ed eliminate la parte del torsolo.*
SCIOGLIETE *in padella una noce di burro e 20 g di zucchero, poi unite le pere a spicchi e fatele caramellare per 2'.*
FONDETE *in un pentolino 130 g di zucchero con 50 g di acqua e portatelo fino a 118 °C. Versatelo a filo sulla ricotta, mescolando con una frusta; continuate a mescolare con la frusta finché la ricotta non si sarà raffreddata. Mettetela poi in frigorifero per 30'. Intanto montate 200 g di panna, quindi incorporatela alla ricotta, ottenendo il cremino.*
SERVITE *il cremino in quenelle sopra il purè di pere, accompagnandolo con il gelato e gli spicchi di pera caramellati. Completate poi con gherigli di noce tritati un po' grossolanamente.*

CARATTERE
Il gusto un po' amarognolo dà forza al delicato sapore di pere e ricotta

LO STILE IN TAVOLA
Piatti degli gnocchi e della faraona Ceramiche Bucci, altri piatti Stefania Zecca, ciotola del cremino Discipline, cucchiaio Mepra, tessuto Nya Nordiska, fondo di carta Papier.

TRE IDEE veloci *con la frutta secca*

b

DATTERI FARCITI NELLA PANCETTA

Aprite 12 datteri e snocciolateli; lavorate circa 150 g di robiola, aromatizzandone un terzo con basilico tritato e un terzo con l'aggiunta di un pezzetto di gorgonzola. Farcite i datteri con le robiole ai tre sapori, poi avvolgeteli in una fettina di pancetta ciascuno. Rosolateli molto vivacemente in padella con un velo di olio, finché la pancetta non diventa croccante.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***9 ottobre***

BACI DI DAMA DI NOCCIOLA CON CAPRINO

Mescolate 200 g di farina di nocciole con 200 g di grana grattugiato. Schiacciate il composto ottenuto in uno stampo multiplo in silicone, con semisfere di 3 cm. Cuocete nel forno a microonde per 60-90 secondi a 750 W, poi farcite i biscotti accoppiati con 80 g di caprino, lavorato con sale, pepe e un filo di olio.

TOAST CON FRANGIPANE

Mescolate 60 g di burro morbido con pari peso di farina di mandorle e di zucchero e 1 uovo (frangipane). Rifilate 4 fette di pan brioche in quadrati di 9 cm, spennellateli con rum diluito con un po' di acqua e spalmateli con il frangipane. Sovrapponeteli a due a due, lasciando in superficie il lato con il frangipane. Tagliateli a metà lungo la diagonale, cospargeteli con mandorle a lamelle e zucchero a velo. Infornate a 200 °C per 5'.

sia
HOME FASHION
CHRISTMAS COLLECTION 2014
www.sia-homefashion.com Follow us on Facebook

Sua maestà il TACCHINO RIPIENO

CONTORNO Potete anche accompagnarlo con pannocchie rosolate e patate dolci al forno

CONSISTENZE IMPECCABILI
La lunga cottura a temperatura non troppo elevata mantiene la carne morbida e succulenta, mentre la pelle, irrorata spesso con il sugo, diventa croccante e golosa.

Un grande protagonista che stupisce con il suo aspetto **TRIONFALE** e conquista con un saporitissimo ripieno di castagne, grana e salsiccia tutto nostrano. Prepararlo è più facile di quello che sembra. Seguite la nostra scuola

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTO** RICCARDO XAVIER GUSMANO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

Tacchino ripieno

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 5 ore

INGREDIENTI PER 20 PERSONE

8 kg 1 tacchino pulito ed eviscerato
2 kg zucca
1 kg pere Martin Sec
750 g polpa macinata di vitello
750 g vino rosso secco
400 g prugne essiccate snocciolate
350 g latte
250 g salsiccia – **200 g** castagne lessate
150 g pane raffermo
100 g pistacchi salati e sbucciati
100 g zucchero – **50 g** grana – **2** uova
anice stellato – chiodi garofano – cannella in stecca – olio extravergine di oliva
rosmarino – sale – pepe in grani

1 STRINATE *il tacchino, lavatelo e asciugatelo. Preparate il ripieno: sgranate la salsiccia, unitela in una ciotola con la polpa macinata, le prugne, le castagne, i pistacchi, il pane, il latte, il grana grattugiato, 3 prese di sale, una generosa macinata di pepe e 2 uova.*
2 AMALGAMATE *il ripieno con le mani e inseritelo con un grande cucchiaio all'interno del tacchino. Chiudetelo alle estremità cucendole con spago da cucina.*
3 LEGATE *le cosce del tacchino e fate passare lo spago per un paio di volte sotto le ali, intrecciandolo sul dorso. Ponete il tacchino su una teglia e insaporitelo con sale, pepe, rosmarino e olio, distribuendolo in superficie.*
4 INFORNATE *a 160 °C per 4 ore ; di tanto in tanto ammorbiditelo con il suo fondo di cottura usando una pompetta. Sarà pronto quando la temperatura al cuore raggiungerà 65 °C. Pelate e tagliate in tocchetti la zucca; raccoglietela in una casseruola bassa e larga con 100 g di acqua, conditela con olio, sale e pepe, copritela e cuocetela al minimo per circa 1 ora. Raccogliete una stecca di cannella, una stella di anice, 2 chiodi di garofano e un cucchiaino di pepe in un sacchetto di garza. Pelate le pere, disponetele in una casseruola con il vino, lo zucchero e il sacchetto delle spezie. Cuocete coperto a fiamma bassa per 1 ora e 30'. Accomodate il tacchino in un grande piatto da portata e completatelo con le pere e la zucca decorando a piacere con rametti di rosmarino. Portatelo in tavola ai vostri ospiti prima di affettarlo.*
5 PROCEDETE *nella sezionatura staccando per prime le cosce e poi le ali.*
6 AFFETTATE *il petto, quindi la parte posteriore con il ripieno. Disossate il petto estraendo quello che rimane del ripieno e servitelo a fette con il resto del tacchino.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***6 novembre***

Dall'Alto Adige.
Garantito.
Formaggio Stelvio DOP:
qualità e origine certificate.
Ha un sapore intenso e aromatico, origini genuine e viene prodotto, secondo le antiche tradizioni, solo con latte fresco di alta montagna: è il Formaggio Stelvio dell'Alto Adige, originale e unico. Per questo merita il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) dell'Unione Europea. Perché tutti possano riconoscere la sua qualità. Autentica e garantita.
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Stelvio
D.O.P. g.U.
Stilfser
GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
358/11 ST 11
www.altoadigegarantito.eu
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia.

La crosta di sfoglia accompagna meglio del pane il saporito intingolo della carne

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

LA PASTA SFOGLIA *irresistibile bontà*

Leggera, friabile e **SOPRATTUTTO VERSATILE**: il suo sapore neutro si può trasformare aggiungendo zucchero, semi o formaggio, per creare allegri salatini, importanti secondi piatti e dolci scenografici

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Petto d'anatra in crosta al papavero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
700 g 2 petti d'anatra
230 g pasta sfoglia stesa
arancia
scalogno – uovo
farina – burro
zucchero
semi di papavero
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PEPATE *i petti e appoggiateli sul lato della pelle in una pirofila. Irrorateli di olio e infornateli a 200 °C per 15' circa. Sfornateli, girateli, copriteli con un foglio di alluminio e lasciateli raffreddare completamente.*
SPENNELLATE *la sfoglia con un uovo sbattuto, cospargetela con pepe e semi di papavero, piegatela a metà, e poi ancora a metà. Stendetela di nuovo, spolverizzandola con un po' di farina in uno strato spesso 2-3 mm, di forma squadrata.*
SPENNELLATE *nuovamente la sfoglia con uovo sbattuto, dividete il rettangolo a metà.*
SGOCCIOLATE *i petti d'anatra (conservando il fondo di cottura), tamponateli con carta da cucina, poi appoggiateli sui rettangoli di sfoglia, con la pelle verso l'alto. Richiudete la pasta in pacchettini e appoggiateli su una placca coperta con carta da forno, lasciando sotto la parte dove la pasta si sovrappone.*
SPENNELLATE *la superficie della sfoglia di uovo, a strisce alterne, e cospargete la parte spennellata con semi di papavero. Incidete senza tagliare le parti non spennellate e infornate a 190 °C per 20' circa.*
TAGLIATE *a striscioline la scorza di un'arancia; mettetele in una pentola coperte di acqua, portate a bollore, cuocete per mezzo minuto e scolate. Spremete l'arancia.*
TRITATE *uno scalogno e rosolatelo con una noce di burro; unite un cucchiaio di zucchero, poi il fondo di cottura dell'anatra e il succo di arancia. Cuocete per 1', poi aggiungete le scorze bollite, fate sciroppare la salsa per 2-3' e correggetela di sale.*
SERVITE *l'anatra con la salsa e un po' di erba cipollina a piacere.*

2 Stella millefoglie con crema di castagne e arancia

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g pasta sfoglia stesa
300 g castagne lessate
170 g marmellata di castagne
120 g panna fresca
Grand Marnier – zucchero di canna
Calvados – cioccolato – arancia – uovo

RITAGLIATE *dalla sfoglia una stella di circa 20 cm di diametro, poi altre 2 di diametro decrescente. Bucherellatele con una forchetta, spennellatele di uovo, cospargetele con zucchero di canna e infornatele a 180 °C per 13-15′.*

FRULLATE *le castagne con un cucchiaio di Grand Marnier e uno di Calvados, poi aggiungete la marmellata, infine la panna montata. Raccogliete la crema ottenuta in una tasca da pasticciere.*

SOVRAPPONETE *le stelle sfalsando le punte, e farcendo tra uno strato e l'altro con la crema di castagne. Terminate, in superficie, disponendo la crema a stella. Decoratela al centro con una goccia di cioccolato fuso e profumate il dolce con la scorza grattugiata di un'arancia.*

Lo zucchero di canna rende le stelle di sfoglia particolarmente croccanti

3 Cannoncini al pistacchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g pasta sfoglia stesa
200 g latte
150 g panna fresca
50 g pistacchi sgusciati e pelati
50 g cioccolato
15 g farina – granella di pistacchi
2 tuorli – **1** pera
zucchero semolato – vaniglia

TAGLIATE *la sfoglia in strisce larghe circa 3 cm e avvolgetele su 6 coni in metallo per cornetti lunghi 15 cm. Passateli nello zucchero, evitando la parte della chiusura della striscia.*
APPOGGIATE *i cannoncini su una placca coperta con carta da forno con la parte della chiusura rivolta verso il basso, in modo che non si aprano durante la cottura; infornate a 190 °C per circa 15′.*
SCALDATE *il latte con i pistacchi e un pezzetto di baccello di vaniglia. Sbattete intanto i tuorli con 60 g di zucchero e la farina. Quando il latte bolle, togliete la vaniglia e frullatelo con i pistacchi, poi versatelo sui tuorli sbattuti. Riportate sul fuoco e cuocete dal bollore per 6-7′, poi spegnete e lasciate raffreddare.*
TAGLIATE *la pera in 6 spicchi, spolverizzateli di zucchero e infornateli a 200 °C per 5-7′.*
FARCITE *i cannoncini con la crema al pistacchio; "chiudeteli" con un ciuffo di panna montata e cospargetela con granella di pistacchi.*
SCIOGLIETE *il cioccolato con 35 g di acqua; servite i cannoncini con uno spicchio di pera e il cioccolato fuso.*

Farcite i cannoncini al momento di consumarli per gustare tutta la friabilità della sfoglia

3

4

Un vassoio di salatini, pizzette e vol-au-vent è il più invitante degli antipasti: servitelo caldo e fragrante

4 Salatini e pizzette

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

740 g pasta sfoglia
170 g formaggio tipo toma
120 g ricotta – **80 g** latte
50 g prosciutto cotto
50 g spinaci lessati
30 g mozzarella – **4** würstel piccoli
uova – grana grattugiato – farina – origano
semi di papavero e di sesamo – paprica
senape – noce moscata – passata di pomodoro – olio extravergine – sale – pepe

AMMORBIDITE *il formaggio a pezzetti in una casseruola con il latte e un cucchiaio di farina, mentre preparate il resto.*
FRULLATE *il prosciutto con 60 g di ricotta, un cucchiaio di grana, sale, pepe e paprica. A parte, frullate gli spinaci strizzati con 60 g di ricotta, un cucchiaio di grana, noce moscata, sale e pepe, ottenendo due tipi di ripieno.*
STENDETE *230 g di sfoglia in un disco di circa 40 cm di diametro. Rifilatelo ottenendo un quadrato; tagliate a strisce i 4 ritagli e spennellateli di uovo. Spalmate i würstel con la senape, avvolgeteli con le strisce, lasciando all'esterno la parte spennellata di uovo; tagliate ognuno in 3 pezzi, poi passatene 4 nei semi di sesamo e 4 nei semi di papavero.*
SPENNELLATE *di uovo il quadrato di sfoglia; disponete una striscia di ripieno al prosciutto (con una tasca da pasticciere con bocchetta da 1 cm) lungo un lato e richiudetevi sopra la pasta; tagliatela a filo, schiacciandola per chiuderla, poi dividetela in rettangolini. Ripetete l'operazione fino a esaurire il ripieno di prosciutto e quello di spinaci, ottenendo una ventina di "gelosie".*
STENDETE *altri 230 g di sfoglia e ritagliatevi 12 dischetti ø 5 cm; appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e bucherellateli; condite la passata con olio, sale e origano, poi spalmatela sui dischetti, quindi completate con la mozzarella, ottenendo 12 pizzette.*
IMPASTATE *i ritagli, stendete la pasta e spennellatela di uovo; chiudetela a metà, poi in 4 e stendetela di nuovo in un rettangolo. Spennellatelo ancora di uovo e cospargetelo di grana; tagliatelo a strisce molto sottili e attorcigliatele su se stesse, ottenendo 12 grissini. Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno.*
STENDETE *280 g di pasta sfoglia, lasciandola leggermente più spessa. Spennellatela di acqua e piegatela a metà, poi ritagliatevi 9 fiori (ø 6 cm); con un tagliapasta (ø 3,5 cm) incidete leggermente il centro del fiore, senza tagliare la pasta. Bucherellate i bordi esterni e spennellate di uovo i vol-au-vent.*
INFORNATE *a 200 °C i würstel per 15-17', le gelosie per 14-15', le pizzette per 8', i grissini per 3', i vol-au-vent per 4-5'.*
SCHIACCIATE *il centro dei vol-au-vent, oppure ritagliatelo via. Fondete il formaggio con il latte, unite un tuorlo, mescolate, lasciate raffreddare e farcite i vol-au-vent con questa crema.*

OLIO DOP RIVIERA LIGURE
100% ligure
Profumi. Sapori. Territorio.
Il collarino giallo del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure racchiude in sé la garanzia di un prodotto di qualità controllato e certificato.
Con te, per augurarti buone Feste.
Buone, veramente.
OLIO DOP RIVIERA LIGURE
OLIO DOP RIVIERA LIGURE
CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE
OLIORIVIERALIGURE.IT
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER LA LIGURIA 2007-2013 FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
REGIONE LIGURIA
REPUBBLICA ITALIANA
UNIONE EUROPEA
BMC.IT

La RICETTA BASE

MATTERELLO
È lo strumento principale per la lavorazione della sfoglia: perfetto quello tradizionale in legno, sempre da infarinare prima di appoggiarlo sulla pasta.

FARINA
È uno dei due ingredienti della sfoglia: si usa una parte di farina speciale per pizza, o manitoba, che serve per dare consistenza e struttura alla pasta.

BURRO
L'altro componente della sfoglia è oggetto di una particolare lavorazione: viene avvolto da un impasto di farina e acqua e poi steso a più riprese (i cosiddetti "giri").

PICCOLI TRUCCHI

IL PANETTO **Lavorate piuttosto velocemente il burro con la farina, per evitare di riscaldare troppo il grasso.**

I "BUCHI" **Per ricordarvi quanti giri avete fatto, prima di riporre il panetto in frigo per il riposo potete fare un piccolo buco con un dito nell'impasto.**

LA CONSISTENZA **Fate in modo che il panetto e il pastello abbiano più o meno la stessa morbidezza quando cominciate la lavorazione: se il panetto è troppo duro, strappa il pastello; se è troppo morbido, si stende in modo disomogeneo.**

Pasta sfoglia

Per preparare la sfoglia servono **2 impasti di base, chiamati pastello e panetto**. *Partendo da pari peso di farina e burro, si lavora tutto il burro insieme a una piccola parte di farina, ottenendo il panetto. La restante farina impastata con l'acqua dà il pastello, che servirà ad avvolgere il panetto. Fondamentale per la buona riuscita della sfoglia è la lavorazione, che prevede diverse stesure e piegature (i giri), per ottenere la struttura a foglietti che la rende così caratteristica. Normalmente si fanno 3 giri se la pasta è piegata in 4 oppure 4 giri se è piegata in 3.*

INGREDIENTI PER 500 g
250 g burro
170 g farina 00
80 g farina speciale per pizza – sale

1 MESCOLATE *le due farine, mettetene da parte 60 g e impastatene 190 g con circa 100 g di acqua e un pizzico di sale, ottenendo il pastello: lasciatelo riposare in frigo per 30', coperto.*
2 LAVORATE *60 g di farina con il burro a temperatura ambiente, tagliato a pezzetti, ottenendo il panetto.*
3 CHIUDETELO *in un foglio di carta da forno, che vi aiuterà a ottenere una forma regolare.*
4 STENDETELO *con il matterello in un panetto di circa 20x14 cm.*
5 STENDETE *il pastello in una forma rettangolare, larga circa 20 cm, in modo che possa avvolgere giustamente il panetto.*
6-7 AVVOLGETE *il panetto, liberato dalla carta da forno, con il pastello e assottigliatelo con il matterello, in modo che il grasso cominci a penetrare nella pasta.*
8-9 PIEGATE *la pasta in tre, chiudendola su se stessa. Otterrete un rettangolo spesso; ponetelo in frigo per fare indurire il burro.*
10 GIRATE *poi il panetto, mettendo verso di voi il lato aperto, più corto, e stendetelo nuovamente per il lungo. Richiudetelo in 3, e fatelo riposare di nuovo, prima di procedere con il terzo giro, e poi con il quarto.*
11-12 POTETE *piegare la pasta stesa anche in 4: in questo caso, basterà girarla e ristenderla solo per 3 volte, sempre con riposo tra un giro e l'altro.*

DA SAPERE *Esiste anche un* **metodo francese** *che, al posto del panetto di burro e farina, utilizza* **burro puro**, *in pari peso rispetto al pastello di farina e acqua.*

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***23 settembre***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Andrea Fontebasso per Tognana, tovaglia e tovaglioli Fazzini.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Che Natale sarebbe senza *un dolce?*

La casa si apre ai **FAMILIARI**, agli amici, agli ospiti improvvisi.
E in dispensa non può mancare il sapore dello zucchero

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **TESTI RICETTE** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Struffoli con sciroppo di acero e frutti rossi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g sciroppo di acero
100 g farina 00
100 g frutti rossi misti disidratati
50 g burro
4 chiodi di garofano
2 uova – zucchero – sale

RACCOGLIETE *il burro in una casseruola con 100 g di acqua, un pizzico di sale e uno di zucchero, portate sul fuoco e fate sciogliere il burro; non appena inizia a sobbollire, togliete dal fuoco e unite tutta la farina in un colpo e mescolate energicamente fino a ottenere una palla che si stacca dalle pareti della casseruola. Fate raffreddare questo composto, poi unite un uovo alla volta.*
RACCOGLIETE *il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 0,6 cm), distribuitelo su una placca foderata di carta da forno in ciuffetti grandi come una nocciola e infornate a 180 °C per 20'.*

PESTATE *4 chiodi di garofano e mescolateli con lo sciroppo di acero. Mettete tutto a scaldare in una casseruola ampia; quando lo sciroppo inizia a fremere, unite tutti gli struffoli e mescolate fino a quando non ne saranno completamente ricoperti.*
AGGIUNGETE *i frutti rossi disidratati, mescolate ancora con delicatezza e togliete dal fuoco. Disponete nel piatto da portata formando una montagnola.*

Decorazione brillante? Completate gli struffoli con perline di zucchero argentate

2 Pan di spezie con crema di yogurt

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g lamponi
170 g panna fresca
170 g yogurt greco
140 g latte
125 g farina di segale
125 g zucchero
120 g cioccolato bianco
100 g farina 00 più un po'
100 g miele di acacia più un po'
100 g marmellata di arance
30 g zenzero candito a tocchetti
20 g cacao
15 g lievito in polvere per dolci
4 g zenzero in polvere
3 g cannella in stecca
6 bacche di ginepro – **4** chiodi di garofano
2 baccelli di cardamomo
1 stella di anice stellato – **1** uovo
burro – limone – sale – pepe di Sichuan

SCALDATE *100 g di latte con il miele senza farlo bollire. Togliete dal fuoco.*
TOSTATE *tutte le spezie (zenzero in polvere, cannella, ginepro, chiodi di garofano, cardamomo, anice stellato e poco pepe di Sichuan) in padella senza grassi per un paio di minuti, poi unitele al latte caldo e lasciatele in infusione per 20'.*
IMPASTATE *le farine con il lievito, il cacao, la marmellata, un pizzico di sale e il latte filtrato. Poi incorporate l'uovo e lavorate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.*
DISTRIBUITE *l'impasto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato (18x8 cm, h 6 cm), infornate a 180 °C per 40'.*
SFORNATE, *sformate e fate raffreddare.*
FODERATE *di carta da forno uno stampo da pane in cassetta (20x8 cm, h 8 cm).*
TAGLIATE *il pan di spezie in fette e usatele per foderare lo stampo da pane in cassetta.*
SPEZZETTATE *il cioccolato bianco e raccoglietelo in una ciotola.*
SCALDATE *40 g di latte con un cucchiaio di miele e versatelo sopra il cioccolato bianco, mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolto. Fate raffreddare.*
MONTATE *la panna.*
UNITE *la panna e lo yogurt al cioccolato bianco e mescolate delicatamente per non smontare il composto. Unite anche lo zenzero candito.*
VERSATE *il composto nello stampo foderato di pan di spezie, livellate e chiudete con uno strato di pan di spezie. Mettete in frigo per 3 ore. Per ridurre il tempo potete metterlo in freezer per 1 ora.*
CUOCETE *i lamponi con 125 g di zucchero e qualche goccia di succo di limone per 10-12' sulla fiamma al minimo. Filtrate la salsa e lasciatela raffreddare.*
TOGLIETE *dal frigo il pan di spezie, sformatelo e servitelo a fette con la salsa di lampone. Decorate a piacere con lamponi freschi.*

2

Per una salsa più morbida e dorata usate i mandarini al posto dei lamponi

3

Per aggiungere ancora un lieve tocco alcolico decorate con ciliegie sotto spirito

3 Mousse di zabaione su cialda di torrone

IMPEGNO Medio
TEMPO 40' più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g** panna fresca
- **130 g** torrone alle nocciole friabile
- **75 g** Marsala
- **50 g** tuorli
- **50 g** zucchero
- **5 g** gelatina alimentare in fogli

METTETE *in ammollo la gelatina.*
MESCOLATE *con la frusta i tuorli con lo zucchero in una ciotola, poi unite il Marsala e portate su un bagnomaria caldo ma non bollente. Cuocete, mescolando costantemente, senza montare, fino a quando lo zabaione non si sarà addensato: ci vorranno 5-6'. Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate affinché si sciolga perfettamente, poi immergete la ciotola in un bagnomaria freddo. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate raffreddare lo zabaione in frigo per 1 ora.*
FRANTUMATE *il torrone il più finemente possibile con un coltello, poi frullatelo ottenendo una granella molto sottile, quasi una farina. Distribuitela in stampini multipli di silicone (ø 6 cm): ne basterà un cucchiaino per ogni vano, in modo che lo spessore sia molto sottile. Livellate la granella e infornate a 200 °C per 4': deve solo sciogliersi senza prendere colore. Lasciate raffreddare e poi sformate con estrema delicatezza.*
MONTATE *la panna.*
UNITE *delicatamente lo zabaione alla panna montata e raccogliete la mousse di zabaione in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata (ø 1,5 cm).*
PONETE *la metà delle cialde sul piatto da portata, distribuitevi sopra uno strato di mousse, coprite con le altre cialde, il resto della mousse e completate a piacere con nocciole caramellate. Servite subito.*

4 Mini pandori al tè matcha

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

200 g burro morbido più un po'
125 g farina 00 più un po'
125 g farina di manitoba
25 g zucchero semolato
7 g lievito di birra fresco
6 g tè matcha in polvere
4 uova – zucchero a velo – sale

IMPASTATE, *se possibile nell'impastatrice, le farine con lo zucchero, il tè matcha e il lievito sbriciolato. Quando saranno ben miscelati, incorporate 3 uova. Impastate per qualche minuto, poi unite l'ultimo uovo e, dopo averlo perfettamente amalgamato, unite il burro a ciuffi e per ultimo un pizzico di sale. Sigillate la ciotola con la pellicola e fate riposare in frigo per 1 ora.*
IMBURRATE *e infarinate 8 stampini da mini pandoro (8 cm, h 6 cm).*
Dividete l'impasto negli stampini, coprite con un canovaccio umido e lasciate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume.
INFORNATE *a 200 °C per 5', poi abbassate a 180 °C e cuocete ancora per 20'.*
SFORNATE *i mini pandori, lasciateli intiepidire, poi sformateli e spolverizzateli di zucchero a velo prima di servirli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il matcha è un tè verde giapponese polverizzato con una mola di pietra. Ha un sapore fresco e dai sentori erbacei. È quello che si usa nella cerimonia del tè, tipica della tradizione giapponese.*

4

Amate i profumi floreali? Realizzate la ricetta usando il tè verde al gelsomino

Per completare, essiccate delle rondelle di arancia nel forno ventilato a 60 °C per 3 ore, lasciando lo sportello un po' aperto

5 Crumble di mele Renette alla cannella

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **1 kg** mele Renette
- **150 g** zucchero grezzo scuro
- **100 g** pandoro
- **45 g** burro più un po'
- cannella in polvere
- limone

SBUCCIATE *e detorsolate le mele, poi tagliatele in tocchetti e rosolatele in padella con 20 g di burro e 150 g di zucchero grezzo scuro. Profumate con un pizzico di cannella e qualche goccia di succo di limone per 2-3' sulla fiamma viva.*
SBRICIOLATE *il pandoro in una ciotola con 25 g di burro morbido.*
IMBURRATE *una pirofila (ø 22 cm, h 4 cm), distribuitevi le mele e copritele con le briciole di pandoro intrise di burro.*
INFORNATE *la pirofila a 180 °C per 15'. Sfornate, lasciate leggermente intiepidire e poi servite. Decorate a piacere con fettine di arancia disidratata.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***10 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Piattino delle cialde di torrone Laboratorio Pesaro, tortiera La Porcellana Bianca, tessuti Libeco Home, nastrino Brizzolari.

Per completare con un elemento croccante tostate in padella pistacchi e pinoli, tritateli e distribuiteli sulle sfere

6 Sfere di meringa ai tre sorbetti

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 4 ore e 30' più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g** zucchero semolato
- **250 g** succo di limone
- **250 g** succo di mandarino
- **200 g** succo di melagrana
- **50 g** albume
- **50 g** zucchero a velo
- limone
- mandarino

MONTATE *l'albume con 50 g di zucchero fino a ottenere una meringa soffice, poi unite 50 g di zucchero a velo usando la spatola.*
DISTRIBUITE *la meringa in uno stampo di silicone a mezze sfere (ø 5 cm, h 2,5 cm) creando un piccolo incavo al centro. Infornate nel forno ventilato a 90 °C per 2 ore.*
APRITE *leggermente lo sportello del forno inserendo un cucchiaino e proseguite la cottura per altre 2 ore.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 250 g di acqua con 250 g di zucchero e la scorza di un limone a filetti, portate sul fuoco e cuocete fino al bollore. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Poi unite 250 g di succo di limone, fate raffreddare completamente, filtrate, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio così da ottenere un sorbetto al limone.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 250 g di acqua con 200 g di zucchero semolato e la scorza di un mandarino. Portate sul fuoco, al bollore spegnete, lasciate intiepidire e unite 250 g di succo di mandarino, spegnete e fate raffreddare completamente. Filtrate, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio. Otterrete un sorbetto al mandarino.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 100 g di zucchero e 200 g di acqua, portate sul fuoco; al bollore spegnete e quando sarà tiepido unite 200 g di succo di melagrana. Lasciate raffreddare e poi versate nella gelatiera: otterrete l'ultimo dei tre sorbetti, alla melagrana.*
DISTRIBUITE *in un altro stampo a mezze sfere (ø 5 cm, h 2,5 cm) i 3 sorbetti, tenendone un po' da parte. Metteteli a raffreddare in freezer per 2 ore, poi toglieteli dal freezer, distribuite nell'incavo delle mezze sfere di meringa un cucchiaino dei vari sorbetti, con la funzione di legante, e accoppiatele con le mezze sfere di sorbetto. Mettete ancora in freezer per 2 ore. Togliete dal freezer, sformate e servite subito. Decorate a piacere.*

Piccole pause
di piacere

La sferzata di caffè e distillati, il velluto della cioccolata, il profumo di agrumi e spezie. Per sorsi pieni di **CALORE** quando fuori fa freddo

RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

CIOCCOLATO BIANCO
Fuso in tazza è una scoperta che gratificherà i palati più delicati.

LATTE DI MANDORLA
Rotondità e dolcezza, in riuscita sintonia con il caffè.

LIME
La sua scorza ricca di essenze e il succo citrino risvegliano il sapore della cioccolata bianca.

Aggiunte a infusi bollenti, le spezie sprigionano tutta la loro forza aromatica

CAFFÈ
Un pizzico di chicchi finemente pestati completa la bevanda con un tocco deciso.

1

CAFFÈ CON GRAPPA
corroborante

*Per 2: **100 g** latte di mandorla*
***20 g** grappa – **2** cucchiaini di zucchero*
***1** moka di caffè da 2*

Scaldate il latte di mandorle fino al bollore, poi versatelo nei bicchieri, sullo zucchero; aggiungete la grappa e infine il caffè. Servite ben caldo.

2

CIOCCOLATA BIANCA CALDA
carezzevole

*Per 2: **150 g** kefir (latte fermentato)*
***100 g** cioccolato bianco*
***60 g** panna fresca*
***50 g** latte – lime*

Sciogliete il cioccolato. Scaldate il kefir con il latte e versatelo subito, caldo, sul cioccolato. Frullate per rendere il composto liscio. Unite la scorza grattugiata di 1/3 di lime e qualche goccia di succo. Distribuite nei bicchieri. Montate la panna, deponetene un cucchiaino in superficie, decorate con scorza di lime grattugiata e servite.

3

INFUSO DI ROOIBOS E MANDARINO
speziato

*Per 2: **200 g** succo di mandarino*
***40 g** miele di acacia*
***6 g** rooibos verde*
***1** pezzetto di cannella in stecca*
***1** scorza di arancia – **1** chiodo di garofano – **1** bacca di ginepro*
***1** seme di coriandolo*
***1** scorza di limone*
***1** bacca di cardamomo*
***1** tocchetto di zenzero fresco*
***1/2** stella di anice stellato*

Scaldate il succo con 70 g di acqua, le scorze e il miele, senza arrivare al bollore; unite poi il rooibos e le spezie, dopo 1' spegnete e lasciate in infusione per 6-8'. Filtrate e servite caldo.

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA

Bicchieri delle bevande Saint-Louis, tessuti e fondi Dedar.

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per sapori e accostamenti nuovi a pranzo e a cena

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

10 MINUTI

1 Mini toast di salmone e scamorza

TEMPO 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **200 g** pera Kaiser
- **150 g** scamorza bianca
- **100 g** fettine di salmone affumicato
- **8** fette di pancarré – erba cipollina tritata

DISPONETE *il salmone su 4 fette di pancarré.*
AFFETTATE *finemente la scamorza e distribuite le fettine sul salmone; aggiungete lamelle sottilissime di pera e poca erba cipollina.*
CHIUDETE *i toast con le altre 4 fette di pancarré.*
ABBRUSTOLITE *i toast su una piastra per 2-3' per lato.*
TAGLIATE *i toast in quadrotti e serviteli come antipasto.*

2 Insalata di sedano rapa e raspadura

15 MINUTI

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **300 g** sedano rapa pulito
- **110 g** insalata belga pulita
- **100 g** carota pelata
- **60 g** misticanza
- **40 g** capperi croccanti essiccati
- **30 g** raspadura
- **1** arancia

timo – alloro
olio extravergine di oliva – sale

PORTATE *a bollore un litro di acqua in una casseruola con una fetta di arancia e 2 foglie di alloro.*
TAGLIATE *a striscioline sottili il sedano rapa e la carota e sbollentateli nell'acqua per 2'. Spegnete il fuoco, salate e lasciate intiepidire. Alla fine scolate.*
TAGLIATE *l'insalata belga a striscioline.*
DISTRIBUITE *tutte le verdure in una ciotola con la misticanza, la raspadura e i capperi.*
CONDITE *l'insalata con 5 cucchiai di olio, qualche fogliolina di timo, il succo di mezza arancia e servite.*

3 Farfalle, catalogna e radicchio

20 MINUTI

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **300 g** farfalle integrali
- **250 g** cavolo cappuccio pulito
- **200 g** catalogna pulita
- **130 g** cipolla rossa pulita
- **130 g** radicchio rosso pulito

alloro – finocchietto tritato
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *grossolanamente cipolla, cavolo e radicchio e saltateli in una padella larga a fiamma vivace con 2 cucchiai di olio e una foglia di alloro. Coprite e cuocete per 8'. Salate, spegnete il fuoco e fate riposare.*
SMINUZZATE *la catalogna, conditela con un filo di olio e lessatela in acqua bollente. Trascorsi 4', salate l'acqua, aggiungete le farfalle e portatele a cottura.*
SCOLATE *la pasta e completatela con le verdure saltate, decoratela con qualche foglia di finocchietto e servite subito.*

25 MINUTI

4 Involtini di manzo con fichi e pinoli

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g 16 fettine di carpaccio di manzo
400 g passata di pomodoro
200 g fichi secchi
100 g pinoli
50 g sedano pulito
50 g porro pulito
pancarré – prezzemolo tritato
zucchero grezzo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *i fichi, i pinoli e 2 fette di pancarré. Aggiungete 2 cucchiai di prezzemolo e salate la farcia.*
ACCOPPIATE *a due a due le fettine di carpaccio, sovrapponendole sui lati lunghi; rifilate i bordi in modo da ottenere 8 rettangoli. Saldate premendo le giunture.*
DISTRIBUITE *la farcia sui rettangoli e arrotolateli a involtino.*
TAGLIATE *il sedano a tocchetti e il porro a rondelle e saltateli in una padella con 2 cucchiai di olio. Adagiatevi gli involtini e rosolateli per 4′.*
AGGIUNGETE *la passata di pomodoro, mezzo cucchiaino di zucchero, salate, pepate e cuocete per altri 10′ voltando più volte gli involtini.*
SERVITELI *accompagnati a piacere con una polenta bianca a cottura rapida.*

25 MINUTI

5 Minestra di legumi

TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g brodo vegetale
250 g porro pulito
240 g ceci in scatola scolati
240 g fagioli cannellini in scatola scolati
240 g lenticchie in scatola scolate
50 g spinaci freschi
alloro – olio extravergine – sale

TAGLIATE *il porro a rondelle e saltatelo in una casseruola in un velo di olio per 5′.*
AGGIUNGETE *i legumi, copriteli a filo con il brodo, unite una foglia di alloro e portate a bollore. Regolate di sale e cuocete per 8′.*
FRULLATE *1/3 della minestra e unitela agli altri 2/3. Cuocete a fuoco vivo per 3′.*
TRITATE *gli spinaci, aggiungeteli alla minestra e servitela con un filo di olio.*

6 Tarte tatin di zucca e gorgonzola

35 MINUTI

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **600 g** polpa di zucca mantovana
- **150 g** gorgonzola
- **40 g** gherigli di noce
- **1** rotolo di pasta sfoglia rotonda
- grana grattugiato
- salvia
- pangrattato – burro
- sale – pepe bianco

TAGLIATE *la zucca a cubetti. Raccoglietela in una terrina con 8 foglie di salvia, sale e pepe.*
INUMIDITE *con l'acqua il fondo di una tortiera (ø 28 cm) e ricopritela di carta da forno, facendola aderire bene alle pareti.*
IMBURRATE *la carta da forno e spolverizzatela con 2 cucchiai di pangrattato e 2 di grana.*
DISTRIBUITE *la zucca sulla tortiera con qualche fiocchetto di burro e infornate in forno ventilato a 180 °C per 15'.*
SFORNATE *la zucca e ricopritela con la pasta sfoglia rifilando le eccedenze di pasta.*
INFORNATE *nel forno ventilato a 200 °C per altri 10'.*
SFORNATE *la tarte tatin e fatela raffreddare per 2'. Capovolgetela sul piatto da portata e conditela con le noci spezzettate, il gorgonzola a tocchetti, qualche foglia di salvia e servite.*

AL BICCHIERE

Profumo di Natale, ma anche primi veri freddi: la cucina si fa ricca e stimolante, anche per la scelta del vino. Che in questo periodo merita anche qualche piccola spesa in più.

BOLLICINE Alto Adige Brut di Haderburg.
Un classico tra gli spumanti di valore. Potenzialmente "a tutto pasto", ma complice in particolare dei toast, delle crespelle o del tortino di sarde *(ricette 1, 8, 9)*. 16 euro.

BIANCO Etna Bianco di Caselle Benanti.
Un compagno delicato, ma di carattere, per le farfalle e il tortino. È anche un'alternativa per chi non ama l'anidride carbonica dello spumante *(ricette 3, 8)*. 11 euro.

ROSSO Rosso delle Venezie di Casa Belfi.
Franco e gustoso, con un deciso piglio tannico e un po' rustico, questo taglio di Cabernet e Raboso è dedicato alla tatin di zucca, alla minestra e agli involtini *(ricette 4, 5, 6)*. 10 euro.

DOLCE Moscato del Molise "Apianae" di Di Majo Norante.
Garbata concentrazione zuccherina e viva freschezza per accompagnare i muffin. I temerari lo oseranno anche sulla tatin di zucca e gorgonzola *(ricette 6, 7)*. 13 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati *www.possibiliaeditore.eu*

35 MINUTI

7 Muffin al panettone

TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
150 g farina
150 g zucchero
150 g burro morbido più un po'
150 g gocce di cioccolato
120 g panettone
3 g lievito in polvere – **3** uova – sale

TAGLIATE *a cubetti il panettone e adagiatelo in una placca ricoperta di carta da forno. Infornatelo nell'ultimo piano del forno ventilato a 180 °C per 3'.*
LAVORATE *il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che non otterrete un composto molto cremoso. Incorporate un uovo alla volta, la farina, il lievito, poi il panettone e le gocce di cioccolato.*
DISTRIBUITE *il composto in 12 pirottini imburrati e infornate nel forno ventilato a 180 °C per 18'.*
SFORNATELI, *fateli raffreddare e spolverizzateli a piacere con zucchero a velo.*

40 MINUTI

8 Tortino di sarde e cavolfiori

TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g cavolfiore
4 filetti di sarde da 50 g cad.
arancia – alloro – prezzemolo – pangrattato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE *il cavolfiore, tagliatelo a cimette e raccoglietelo in una ciotola con una fettina di arancia, 2 foglie di alloro e 100 g di acqua.*
COPRITE *il cavolfiore con un foglio di carta da forno e avvolgete la ciotola nella pellicola. Bucherellate la pellicola e cuocete il cavolfiore nel forno a microonde a 750 W per 6'.*
SFORNATE *il cavolfiore e copritelo con un altro strato di pellicola. Lasciate riposare.*
UNGETE *4 stampini usa e getta di alluminio (ø 8 cm) e foderatene il fondo con 4 dischi di carta da forno. Ricoprite il fondo con foglioline di prezzemolo e pangrattato.*
DIVIDETE *a metà per il lungo i filetti di sarde. Fate aderire 2 pezzi lungo la circonferenza di ogni stampino, premendoli bene. Aggiungete nel centro il cavolfiore e condite con olio, sale e pepe.*
INFORNATE *nel forno ventilato a 200 °C per 15'. Sfornateli, sformateli e serviteli con un filo di olio.*

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

L'eleganza delle linee semplici e il pregio dei materiali per un quotidiano raffinato e festoso.

I piatti sono di Centrotavola Milano, le tovagliette americane e i tovaglioli di Claudia Barbari.

PROVATI E APPROVATI

Una sfiziosa novità siciliana disponibile online e un immancabile classico delle feste.

I capperi croccanti La Nicchia di Pantelleria, finissimi e dal graffio selvatico, rendono speciali insalate e piatti di pesce. Il panettone Galup classico, con la sua tipica glassa alla nocciola, si sposa bene con l'impasto dei muffin.

9 Crespelle di mais con i broccoli

TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g ricotta vaccina
250 g latte
150 g broccolo pulito
90 g farina di riso
70 g farina finissima di mais
30 g pancetta – **1** uovo – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – burro – sale

RACCOGLIETE *in una ciotola l'uovo, la farina di mais e quella di riso e stemperate tutto con il latte.*
VERSATE *un mestolino di composto in una padella (ø 16 cm) unta di olio già calda e distribuitelo in modo da creare una frittatina sottile. Cuocetela per 1' per lato quindi sformatela su un piatto. Ripetete l'operazione fino a che non avrete terminato il composto: otterrete 8 crespelle.*
RIDUCETE *a cubetti la pancetta e saltatela in padella a fuoco vivo per 2'. Aggiungete il broccolo tagliato a fettine sottili, coprite con il coperchio e cuocete per circa 5'. Salate e cuocete per altri 3-4'.*
RACCOGLIETE *la ricotta in una ciotola con 40 g di grana e il broccolo. Spalmate la farcia sulle crespelle, arrotolatele e tagliatele in trancetti.*
COSPARGETELI *con un po' di grana e una noce di burro e gratinateli nel forno ventilato a 200 °C per 5'.*

➾ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***6 ottobre***

-Il Succo Hurom per la famiglia-

Succo di pomodoro e uva

Succo di pomodoro e uva per dare forza al papà.

Si consiglia il succo di pomodoro e uva per il papà che, dopo una giornata faticosa di lavoro, vuole giocare con i figli. Il Licopene presente nel pomodoro è efficace nella prevenzione del cancro e dell'invecchiamento. Il Glucosio presente nell' uva si trasforma rapidamente in energia per il nostro corpo, riducendo la fatica e favorendo le funzioni metaboliche.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore uva e pomodori alternandoli tra loro.

Succo di melograno e fagioli

Il succo di melograno e fagioli per la cura della pelle della mamma.

Il succo di melograno e fagioli è ottimo per la cura della pelle della mamma, sempre attenta ai bisogni di tutta la famiglia. Gli antiossidanti del melograno prevengono l'invecchiamento. Il melograno è risaputamente difficile da mangiare ma con Hurom è facilissimo. I fagioli oltre ad essere altamente proteici, sono ricchi di Isoflavoni, ottimi per la prevenzione di cancro e obesità.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore i semi del melograno pochi per volta, ed i fagioli dopo averli lasciati in ammollo in acqua per un giorno.

Succo di banana e noci

Succo di banana e noci per sostenere la crescita del bambino.

Il succo di banana e noci è ottimo per il bambino in crescita. La banana è ricca di glucidi e la frutta secca di omega3 e proteine.Il succo ricavato potrà quindi sostituire un pasto.

Tip Per una miglior riuscita del succo è consigliato inserire nell'estrattore prima le noci e il latte, e poi la banana.

Perchè scegliere il Succo Hurom?

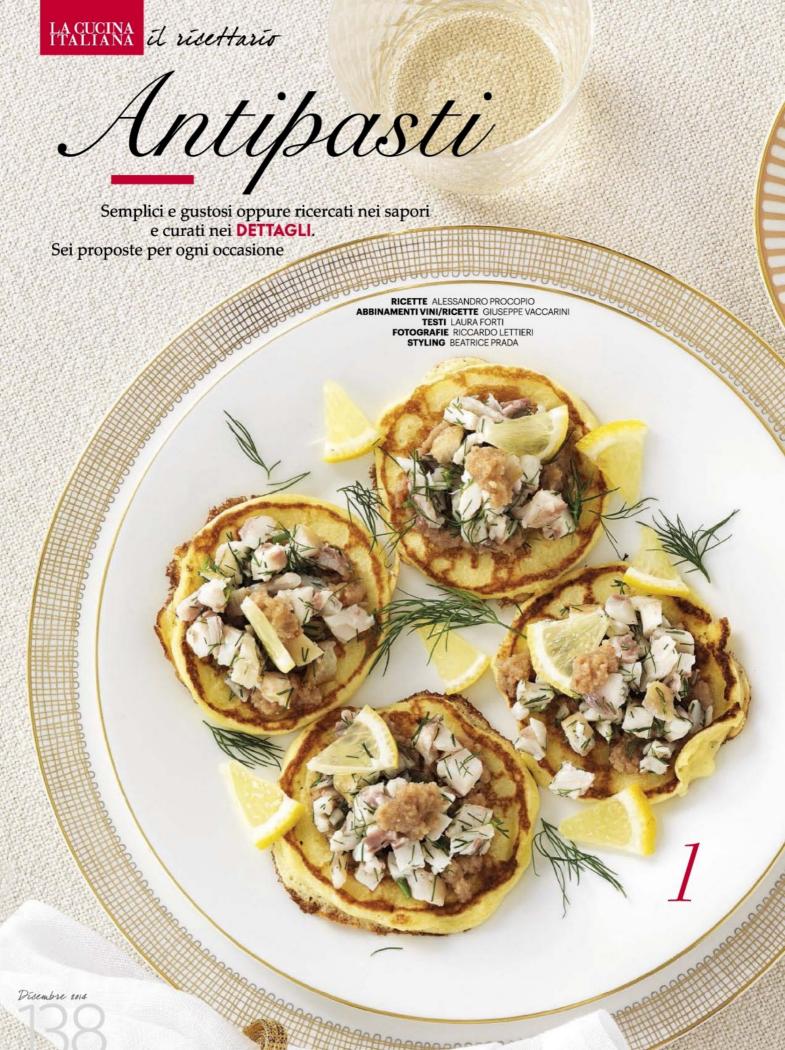
- Assimilare la natura nella sua forma originale: grazie alla tecnologia Hurom gli ingredienti vengono spremuti delicatamente preservandone il gusto e le sostanze nutritive, facendo grandi passi verso la salute del genere umano.
- L'assorbimento di sostanze nutritive è quattro volte maggiore quando frutta e verdura vengono consumati sotto forma di succo rispetto ad essere consumati interi.*

*(Fonte) Food Industry and Nutrition 28-36, 2003

Antipasti

Semplici e gustosi oppure ricercati nei sapori e curati nei **DETTAGLI**. Sei proposte per ogni occasione

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Blini con salsa di noci e tartare di branzino

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
100 g filetto di branzino affumicato
100 g latte
80 g farina
70 g gherigli di noce
50 g panna fresca
30 g mollica di pane
5 g lievito in polvere per torte salate
1 uovo – aneto – limone – aceto
olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *la farina con il lievito, un pizzico di sale; unite a filo il latte e la panna, poi il tuorlo, ottenendo una pastella. Coprite e fate riposare per 30′.*
BAGNATE *la mollica con 1-2 cucchiai di aceto, poi frullatela con 1 cucchiaio di acqua, i gherigli di noce, sale e circa 80 g di olio: dovrete ottenere una salsa.*
TRITATE *finemente i filetti di pesce affumicato con il coltello, ottenendo una tartare: conditela con il succo di mezzo limone e qualche ciuffetto di aneto.*
MONTATE *a neve non troppo ferma l'albume, quindi incorporatelo delicatamente nella pastella, con una spatolina.*
CUOCETE *i blini, versando il composto a cucchiaiate in una padella molto calda, leggermente unta di olio: il composto cuoce velocemente, in circa 30 secondi per lato. Otterrete 12 piccole frittelline, i blini, di circa 8-9 cm di diametro.*
SPALMATE *i blini con la salsa di noci, disponetevi sopra la tartare, quindi altra salsa di noci. Completate con pezzettini di limone e ciuffetti di aneto.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Valle Venosta Kerner**
- **Molise Greco Bianco**
- **Menfi Grecanico**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Wedgwood, piatti decorati della salvia, dei carciofi e dell'insalata Herend, coppetta dell'insalata Andrea Fontebasso, bicchiere Zafferano, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo écru e portatovagliolo Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

BLINI PERFETTI

Tipici della cucina russa, si preparano tradizionalmente con farina mista di frumento e di grano saraceno e si servono con panna acida e caviale o salmone. Si ottengono da una pastella simile a quella delle crespelle, ma con l'aggiunta di lievito.

a **Per circa 30 blini, mescolate 160 g di farina con 10 g di lievito in polvere per torte salate e sale (se volete un impasto misto, sostituite circa il 10-15% di farina con farina di grano saraceno). Unite a filo 200 ml di latte e 100 ml di panna, quindi 2 tuorli, uno per volta. Lasciate riposare per 30′, coperto. Latte e panna si possono sostituire con panna acida o yogurt.**
b **Montate a neve non fermissima 2 albumi e incorporateli delicatamente alla pastella.**
c–d **Versate la pastella a cucchiaiate in una padella calda poco unta di olio. Cuocete circa 30-40 secondi per lato.**

a
b
c
d

2 Salvia ripiena fritta

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
160 g formaggio fresco vaccino
80 g pecorino grattugiato
40 grandi foglie di salvia
2 uova
farina – pangrattato – erba cipollina
olio di arachide – sale – pepe

SCEGLIETE *le foglie di salvia in modo che siano il più possibile omogenee tra loro nelle dimensioni.*
LAVORATE *il formaggio fresco con il pecorino grattugiato, una macinata di pepe, qualche filo di erba cipollina a rondelle. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere e disponetelo su metà delle foglie di salvia.*
SOVRAPPONETEVI *le foglie rimaste, creando dei pacchettini, poi passateli nella farina, nelle uova sbattute e nel pangrattato, quindi di nuovo nelle uova e nel pangrattato.*
FRIGGETE *i pacchettini nell'olio ben caldo, pochi per volta, finché non saranno dorati. Scolateli su carta assorbente, salateli e serviteli subito.*

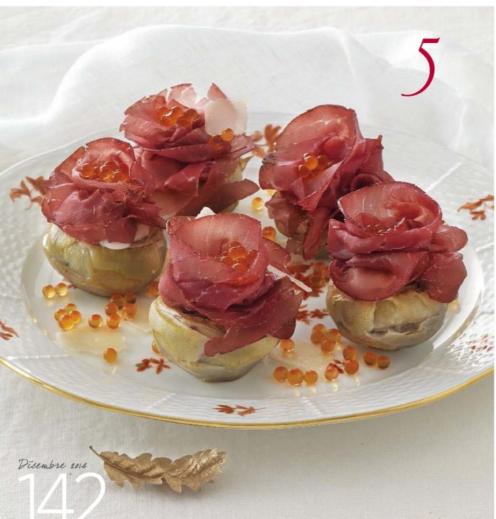
VINO *spumante secco e fragrante, dal perlage fine e persistente.*
- **Trento Doc**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **Sardegna Semidano Spumante**

3 Crocchette al forno con lumache

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg patate
18 lumache sgusciate precotte, al naturale
aglio – prezzemolo
burro – sale – pepe

LESSATE *le patate in acqua bollente salata, con 3 spicchi di aglio schiacciati, con la buccia, che poi eliminerete.*
SCOLATELE, *pelatele e schiacciatele mentre sono ancora calde; raccogliete la polpa in una ciotola e conditela con un ciuffo di prezzemolo tritato e sale.*
SCIOGLIETE *una noce di burro in una padella, con uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato in 4. Insaporitevi le lumache per 2′.*
FORMATE *con il purè di patate 18 crocchette rotonde, grandi come arancini, includendo una lumaca al centro di ognuna.*
DISPONETELE *su una teglia coperta con carta da forno, irroratele con il sugo di cottura delle lumache e infornatele per 10′ a 210 °C. Servite con un po′ di pepe.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le lumache si trovano nei negozi di gastronomia, in vasetti o lattine. Sono precotte e possono essere al naturale o cucinate con altri ingredienti.*

VINO *rosso secco, leggero di corpo.*
- Trentino Pinot nero
- Esino Rosso
- Contessa Entellina Merlot

4 Pizza di scarola

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g scarola pulita
300 g pasta di pane
60 g olive nere snocciolate
3 filetti di acciuga
capperi sotto sale – pinoli – uvetta
olio extravergine di oliva – sale

STENDETE *la pasta di pane in una teglia (ø 20 cm) unta di olio, schiacciandola un po' con le dita. Ammollate una cucchiaiata di uvetta in acqua.*
TAGLIATE *a pezzetti la scarola e scottatela in acqua bollente salata per 3'.*
SCOLATELA *e arrostitela in un filo di olio, con 3 filetti di acciuga e le olive, per 5-6'.*
DISPONETELA *poi sulla pasta, coprendo tutta la superficie, aggiungendo una cucchiaiata di pinoli, un cucchiaio di capperi dissalati e l'uvetta strizzata.*
INFORNATELA *a 200 °C per 15-17'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa ricetta, molto popolare in Campania, è una preparazione tipica della Vigilia di Natale.*

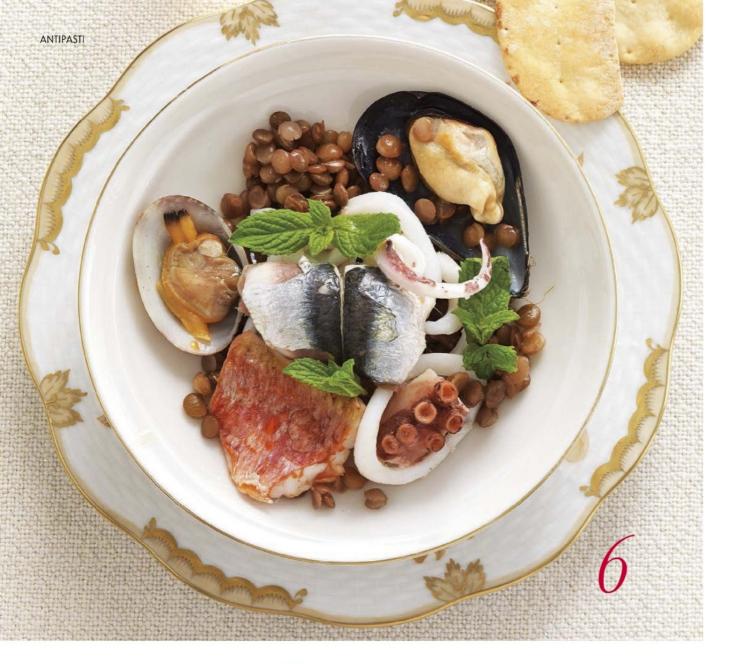
VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valcalepio Bianco**
- **Colli Bolognesi Riesling Italico**
- **Solopaca Falanghina**

5 Carciofi con bresaola e uova di trota

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g latte
16 fette sottili di bresaola
8 carciofi – limone
amido di mais – grana – uova di trota
olio extravergine di oliva – sale

PULITE *i carciofi, lasciando un pezzettino di gambo e scavandoli all'interno. Cuoceteli in acqua bollente salata e acidulata con il succo di un limone per 12'; spegnete e lasciateli nell'acqua per altri 5'.*
SCALDATE *il latte e, al bollore, aggiungete un cucchiaino di amido di mais sciolto in poca acqua, mescolate e unite 2 cucchiai*

6

di grana grattugiato, ottenendo una crema.
SCOLATE *i carciofi, tagliate i gambi e riduceteli a rondelle. Scottate tutto in padella in un filo di olio per 2'.*
UNITE *i gambi a rondelle alla crema, poi riempite con questa i carciofi.*
PIEGATE *le fettine di bresaola a fiore e sistematele nei carciofi. Completate con scaglie di grana e uova di trota.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Friuli-Annia Friulano**
- **Chardonnay di Torgiano**
- **Etna Bianco**

➜ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **29 settembre***

6 Insalata di mare e lenticchie

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
600 g polpo lessato
350 g sarde – **260 g** calamari
200 g lenticchie piccole
12 cozze pulite
12 vongole spurgate
6 filetti di triglia – scalogno – menta
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le lenticchie in acqua senza sale per 25'. Pulite i calamari e tagliateli a striscioline; aprite le sarde a libro, togliete la lisca e arrotolatele su loro stesse, lasciando la pelle all'esterno e fermandole con uno stecchino. Fate aprire cozze e vongole in una pentola con un filo di olio.*
AFFETTATE *uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio per 2'. Aggiungete le lenticchie e mescolate per insaporirle; bagnate con il liquido di cozze e vongole, filtrato, aggiungete un ciuffo di menta tritata e fate cuocere per 2-3'.*
SALATE *i rotolini di sarde; tagliate a metà i filetti di triglia e salate anch'essi. Posateli sulle lenticchie insieme ai calamari e cuocete con il coperchio per 2'; spegnete e completate con il polpo tagliato a pezzetti e le conchiglie.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Montello e Colli Asolani Pinot bianco**
- **Todi Grechetto**
- **Alcamo Grillo**

ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

PUREA DI PATATE E ZABAIONE ALLA VANIGLIA

100% Italiano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PUREA:
- 250 g di purea di patate schiacciate
- 50 ml di latte fresco intero
- 35 g di **Zefiro**
- 10 g di burro morbido
- 1 baccello di vaniglia

PER LO ZABAIONE:
- 6 tuorli d'uovo
- 15 g di **Zefiro**
- 10 ml di vino bianco secco
- 20 ml di Marsala

PER LA FINITURA:
- 30 g di composta di lampone
- Foglie di patata fritta e zuccherata

PREPARAZIONE

PER LA PUREA:

Cuocere le patate con la buccia in forno preriscaldato sotto un letto di sale grosso, poi sbucciarle e pressarle.
Aggiungere il burro a temperatura ambiente e **Zefiro** alla purea di patate e amalgamare.
Schiacciare la bacca di vaniglia con la lama di un coltello, tagliarla a metà ed aprirla.
Con la punta del coltello raschiare, estrarre l'interno del baccello e unirlo alla purea.

Consiglio per riutilizzare la vaniglia:
far essiccare la bacca di vaniglia e poi frullarla per ottenere una polvere da poter riutilizzare nella preparazione di altri dolci.

PER LO ZABAIONE:

Amalgamare in una bacinella d'acciaio i tuorli d'uovo, il Marsala, il vino bianco secco e **Zefiro**.
Mettere la bacinella in una pentola con acqua bollente, montare il composto a bagnomaria con una frusta finché il composto non risulterà fermo e spumoso, ottenendo il doppio del volume iniziale.

PER LE CHIPS DI PATATE:

Tagliare le patate a crudo a fette molto sottili e friggerle.
Concludere con un pizzico di **Zefiro**.

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI:

Passare al setaccio 30 g di composta di lamponi.

PER LA FINITURA:

Disporre sul piatto in modo irregolare un cucchiaio di purea di patate, un cucchiaio di composta di lampone e una parte di zabaione, senza sovrapporli.
Completare la finitura con le chips di patate.

Eridania Zefiro
Incredibilmente fine, immediatamente solubile
100% Italiano

conservala nel tuo ricettario

Incredibilmente fine, immediatamente solubile.

1

Primi

Da preparare in **ANTICIPO**: pasta, riso e una crema di verdura in versione elegante. E due piatti saporiti da scodellare al momento

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Anello di riso al ragù di quaglie

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g riso
8 quaglie – **2** scalogni
burro – grana grattugiato – salvia
brodo di carne – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FATE *appassire uno scalogno tritato in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio. Tostatevi il riso, sfumate con un bicchiere di vino, bagnate con un mestolo di brodo, poi portate a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta, in circa 15-18'. Mantecate il riso con 50 g di burro e 75 g di grana grattugiato, poi stendetelo su un vassoio e lasciatelo raffreddare.*
DISOSSATE *le quaglie separando i petti dalle cosce; disossate anche le cosce di sole 3 quaglie, e lavorate quelle rimaste, liberando un po' l'osso con un coltellino. Tagliate la polpa a pezzettini. Rosolate uno scalogno affettato in una padella con un velo di olio e un pezzettino di burro. Aggiungete le quaglie a pezzettini e rosolatele per 10-15'. Salate, pepate, bagnate con poco vino bianco il ragù (potete prepararlo il giorno prima).*
IMBURRATE *uno stampo a ciambella (ø 20 cm) e riempitelo per metà con il riso, lasciando un solco al centro. Mettete il ragù nel solco, poi chiudete l'anello con altro riso.*
INFORNATE *a 200 °C per 20'; sfornate l'anello, sformatelo, cospargetelo con qualche fiocchetto di burro e fatelo dorare in superficie, mettendolo per qualcheminuto sotto il grill.*
CUOCETE *intanto le coscette con l'osso: rosolatele in padella con una noce di burro e un mestolino di brodo, per circa 10'.*
FRIGGETE *qualche foglia di salvia in una noce di burro rosolato.*
SERVITE *l'anello con il ragù rimasto e le coscette, completando con il burro rosolato alla salvia.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- **Alto Adige Lagrein Rosato**
- **Val di Cornia Rosato**
- **Monreale Rosato**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e sottopiatti Wedgwood, piatto dei cannelloni Herend, posate Mepra, tovagliolo Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica del Lino, portacandela ASA Selection.

SCUOLA DI CUCINA

DISOSSARE LE QUAGLIE

Se volete utilizzarle per preparare un ragù, ecco come ottenere la polpa.

a–b **Incidetele lungo l'osso del petto aprendolo. Staccate la polpa con un coltellino appuntito e ben affilato; alla fine dell'operazione, sezionate la quaglia per il lungo ed eliminate le ossa della cassa toracica.**

c **Dividete i filetti del petto dalle cosce.**

d **Disossate anche le cosce, incidendo la polpa con la punta del coltello e scostando progressivamente la polpa dall'osso, seguendolo in tutta la lunghezza.**

a

b

c

d

2 Cannelloni con gamberi e arance

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg gamberi rossi
400 g farina 00
200 g finocchio pulito
190 g spinaci puliti
50 g salvia
10 tuorli – **2** arance – **1** uovo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina con i tuorli e l'uovo, una presa di sale e un cucchiaino di olio. Lasciate riposare il panetto per 30', coperto.*
SGUSCIATE *i gamberi e tagliateli a fettine molto sottili. Affettate sottilmente anche gli spicchi delle arance pelate a vivo.*
MESCOLATE *le arance ai gamberi e conditeli con sale, pepe e un filo di olio.*
SBOLLENTATE *le foglie di salvia in acqua bollente salata con 2 foglie di spinaci. Raffreddatele in acqua e ghiaccio, scolatele e frullatele con 40 g di olio, ottenendo un pesto.*
TIRATE *la pasta in sfoglie molto sottili, tagliatele in 18 quadrati di 9-10 cm di lato e tuffateli in acqua bollente salata per 1', raffreddateli in acqua fredda, scolateli e appoggiateli su un canovaccio.*
DISPONETE *su ogni quadrato una parte di gamberi e richiudetelo a cannellone.*
ARROSTITE *gli spinaci in padella con un filo di olio e un pizzico di sale, pochi alla volta, in uno strato solo, in modo che restino un po' croccanti.*
AFFETTATE *il finocchio in fette molto sottili usando, se possibile, la mandolina.*
SPRUZZATE *la pasta con un po' di acqua e infornate i cannelloni a 180 °C per 2': la pasta si scalda ma il gambero rimane crudo.*
SERVITE *i cannelloni appena sfornati sopra gli spinaci, completate con i finocchi e condite con il pesto di salvia, un filo di olio e scorza di arancia grattugiata.*

OLIO *mediamente fruttato, con sentori di pomodoro e sapore vegetale di carciofo.*
- **Monti Iblei Dop**
- **Valli Trapanesi Dop**

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Friuli-Grave Traminer Aromatico**
- **Bolgheri Sauvignon**
- **Erice Müller-Thurgau**

3 Fagottini di cozze, crema di cannellini e cavolo viola

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cozze pulite – **300 g** farina 00
300 g cannellini lessati
100 g semola rimacinata di grano duro
8 foglie di cavolo viola
5 uova – pancetta
zafferano – aglio – scalogno
prezzemolo tritato
brodo vegetale – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale

PREPARATE *la pasta amalgamando farina e semola con 4 uova, una presa di sale, una bustina di zafferano. Fatela riposare coperta.*
FATE *aprire le cozze in una casseruola con un filo di olio, prezzemolo, uno spicchio di aglio, un goccio di vino bianco. Sgusciatele tutte, mettetene da parte qualcuna e tritate le altre con il coltello in un battuto molto fine, finché non avrà l'aspetto di una tartare. Tamponatela tra due fogli di carta da cucina, per eliminare l'acqua in eccesso, che bagnerebbe la pasta.*
SOFFRIGGETE *mezzo scalogno con un velo di olio, una fettina di pancetta. Unite i cannellini e fateli insaporire per 1'. Bagnate con mezzo bicchiere di vino e poco brodo; cuocete per 10-15'. Frullateli con un pochino del sugo di cottura delle cozze, filtrato, ottenendo una crema liscia.*
LESSATE *il cavolo per 10', tagliatelo a strisce e saltatelo per 2' in padella con un filo di olio.*
TIRATE *la pasta in sfoglie sottili, tagliatela in quadratini di 7-8 cm di lato (almeno 24). Spennellateli con un uovo sbattuto, appoggiatevi un cucchiaino di tartare di cozze e chiudeteli a fagottino rettangolare. Cuoceteli in acqua bollente salata per 3'.*
SERVITE *i fagottini sulla crema di cannellini, completate con il cavolo viola, le cozze tenute da parte, pepe e caviale a piacere.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valdadige Chardonnay**
- **Trebbiano di Romagna**
- **Donnici Bianco**

3

4 Pizzoccheri con casera e verza

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g pizzoccheri
400 g formaggio casera
400 g patate
200 g burro
100 g verza – **100 g** spinaci
100 g grana grattugiato
salvia – aglio – sale

TAGLIATE *verza e spinaci in pezzetti grossolani. Sbollentate per 20 secondi gli spinaci e per 2-3′ la verza. Scolateli e tagliateli a striscioline.*
PELATE *le patate e tagliatele a tocchetti; lessatele in una casseruola in abbondante acqua bollente salata per circa 20′; cuocete i pizzoccheri con le patate, unendoli nell'acqua quando mancano i minuti necessari alla loro cottura, secondo la tipologia scelta.*
SCIOGLIETE *il burro in padella con qualche fogliolina di salvia e mezzo spicchio di aglio, che poi toglierete; rosolatelo finché non diventa color nocciola.*
SCOLATE *pizzoccheri e patate, conditeli a strati con il formaggio tagliato a pezzettini, il grana grattugiato, le verze, gli spinaci e il burro fuso con la salvia.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Langhe Nebbiolo**
- **Valtellina Rosso**
- **Lago di Corbara Rosso**

5 Crema di carciofi

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 45′
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g panna fresca
8 carciofi
scalogno – limone – vino bianco secco
brodo vegetale – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *i carciofi lasciando 2 cm di gambo; svuotateli bene dalla barbina interna e affettateli sottilmente, mettendoli a mano a mano in una ciotola con acqua e limone.*
SOFFRIGGETE *uno scalogno tritato in un velo di olio. Unite i carciofi, tenendone*

6 Spaghetti in rosso con cavolfiore

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g spaghetti
250 g passata di pomodoro
210 g cavolfiori puliti
zucchero
scalogno
aglio
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale
pepe

TAGLIATE *dal cavolfiore un ciuffo di circa 60 g. Dividete il resto in cimette, tuffatele in acqua bollente salata e cuocetele per 5-6′.*
AFFETTATE *il cavolfiore rimasto molto sottilmente, con una mandolina o un affettatartufi.*
ROSOLATE *uno scalogno a fettine con uno spicchio di aglio intero (che poi toglierete) in una padella con un filo di olio. Aggiungete la passata, salate e pepate, bagnate con un filo di acqua e correggete l'acidità del pomodoro con un pizzico di zucchero. Cuocete per 5-8′, poi completate con un ciuffo di prezzemolo tritato.*
LESSATE *gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli e saltateli nella padella del sugo, insieme alle cimette lessate.*
COMPLETATE *con il cavolfiore a lamelle e con ciuffetti di prezzemolo a piacere.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete lessare gli spaghetti insieme alle cimette: sarà sufficiente calcolare quando unirle, calcolando che cuociono in 5-6′.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Garda Garganega**
- **Colli Etruschi Viterbesi Grechetto**
- **Mamertino di Milazzo Bianco**

da parte un quarto per la guarnizione.
SFUMATELI *con un bicchiere di vino, poi copriteli di brodo e cuoceteli per 40′.*
FRULLATELI *infine con un bicchiere del loro brodo di cottura, ottenendo una crema: passatela al setaccio in modo che diventi più liscia.*
SCOLATE *i carciofi rimasti e saltateli in padella con una piccola noce di burro e un filo di olio per 5-6′ finché non saranno croccanti. Salateli.*
MONTATE *la panna; salate, pepate e condite con il succo di uno spicchio di limone.*
SERVITE *la crema con i carciofi croccanti, un ciuffo di panna al limone e scorza di limone grattugiata.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**
- **Castel del Monte Bianco**

➜ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***22 novembre***

C'è Regina e Regina.

LA REGINA di SAN DANIELE
TROTA SALMONATA AFFUMICATA SECONDO TRADIZIONE
Solo Ingredienti Naturali
Gold
PRODOTTO TIPICO FRIULANO
PRONTA DA MANGIARE

AFFUMICATORI
IN SAN DANIELE

La Regina di S. Daniele.

Trota salmonata, delicatamente affumicata.
L'emozione di un gusto unico e genuino.

Prodotto artigianale friulano

Friul Trota di Pighin_Via Aonedis, 10 _ 33038 San Daniele del Friuli (Ud) _ t 0432 956560 _ info@friultrota.it_www.friultrota.it

EMPORIOADV

1

Pesci

Tè affumicato, alghe, uova di pesce volante, **ACCOSTAMENTI AUDACI**. A dicembre è bello stupire

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Filetti di palamita fumé con zabaione di mare

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,250 kg 1 palamita
90 g cipolla
90 g sedano
40 g cavolfiore
10 g foglie di tè cinese affumicato (Lapsang Souchong)
4 tuorli
foglie di sedano – bacche di ginepro – sale

SFILETTATE *la palamita e tenete da parte gli scarti.*
DIVIDETE *i due filetti per il lungo poi tagliate ciascuna metà in due parti: otterrete 8 tranci di circa 10x4 cm.*
PREPARATE *il brodetto: sciacquate la lisca centrale con la testa e raccoglietela in una casseruola con 2 litri di acqua fredda.*
PORTATE *a bollore aggiungendo la cipolla e il sedano tagliati a pezzi e 10 bacche di ginepro. Abbassate la fiamma e continuate a cuocere per 1 ora circa. Filtrate e fate ridurre il brodo finché non ne resteranno 200 g; infine spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.*
UNITE *le foglie di tè in mezzo litro di acqua con 10 g di sale e qualche bacca di ginepro. Al levarsi del bollore spegnete il fuoco, immergete nel tè i filetti di pesce e lasciateli riposare per 10′: il calore sarà sufficiente per cuocerli.*
PREPARATE *nel frattempo lo zabaione: aggiungete ai 200 g di brodo ormai raffreddato i tuorli e sbatteteli energicamente a bagnomaria, fino a ottenere uno zabaione spumoso.*
ADAGIATE *nei piatti i tranci di palamita e conditeli con lo zabaione. Infornateli sotto il grill a 200 °C e gratinateli per 1′.*
DECORATE *con il cavolfiore tagliato a fettine sottili e alcune foglioline di sedano e servite.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Colli Orientali del Friuli Ribolla gialla**
- **Colli Maceratesi Bianco**
- **Sant'Agata dei Goti Falanghina**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Wedgwood, piatto delle triglie Herend, bicchiere Zafferano, cucchiaio Mepra, tovagliolo Claudia Barbari, tovagliolo bianco Fazzini, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

LA PALAMITA

Appartiene alla famiglia del pesce azzurro come il tonno e lo sgombro ed è anch'essa caratterizzata da una polpa rossastra particolarmente saporita. Si consuma spesso fritta, ma è ottima anche preparata in umido o al cartoccio.

a **Tagliate le pinne laterali e quella dorsale. Aprite il ventre con le forbici tagliandolo dalla cavità anale verso la testa. Eviscerate il pesce sotto l'acqua corrente.**

b **Praticate due profonde incisioni dietro le branchie. Incidete poi la palamita lungo la linea dorsale e penetrate con la lama separando la polpa dalla lisca.**

c **Staccate il primo filetto.**

d **Con un coltello sollevate la lisca partendo dalla testa e proseguendo fino alla coda. Staccate quindi la lisca e la testa per ottenere il secondo filetto.**

a

b

c

d

2 Carpaccio di rombo con porri

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,350 kg 1 rombo
500 g porro
100 g panna acida
40 g tobiko verde
30 g zenzero fresco
burro – olio extravergine di oliva
sale – pepe

SFILETTATE *il rombo, privatelo della pelle e tagliatelo a fettine molto sottili.*
MONDATE *il porro eliminando la parte aerea più coriacea. Tagliatelo a grosse rondelle e saltatelo in padella con 30 g di burro. Salate, pepate e stufate a fuoco basso con il coperchio per 10'.*
TOGLIETE *il porro dal fuoco e mescolatelo con la panna acida.*
SBUCCIATE *lo zenzero, grattugiatelo e raccoglietelo in una ciotola con 40 g di olio.*
DISTRIBUITE *il carpaccio di rombo nei piatti, adagiatevi sopra il porro e decorate con il tobiko verde.*
CONDITE *con l'olio allo zenzero, filtrato, e servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che "tobiko" è il termine giapponese utilizzato per indicare le uova di pesce volante. Quello verde è condito con polvere di wasabi. Si trova nei negozi di specialità orientali. Se non lo trovate, potete sostituirlo con uova di salmone o bottarga sbriciolata.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Riesling frizzante**
- **Colli Bolognesi Pignoletto frizzante**
- **Castelli Romani Bianco frizzante**

La tua AMATRICIANA? UN sogno di GUSTO tra due GUANCIALI.

In Stick, per un'amatriciana tradizionale, o nella pratica variante **a Cubetti**, il **Guanciale Beretta** è l'ingrediente segreto per dare originalità e gusto a ricette classiche e innovative. Prova anche la pancetta dolce e affumicata, lo speck, il cotto e la leggerezza della linea Semplici Piaceri: i Cubetti Beretta non devono mai mancare nel frigo di casa. Dalla migliore salumeria italiana, un vero concentrato di bontà e sapore in mezzo centimetro cubo.

ITALIABRANDGROUP

GRANDE CONCORSO
Qualità Beretta Ricetta Vincente

VINCI L'eccellenza ti premia non solo a tavola! Acquista le confezioni della gamma Cubetti Beretta e scopri se **hai vinto** andando su facebook.com/fratelliberetta o chiamando il numero 06-91810467. In palio:

2 set al giorno

1 Kenwood Chef a settimana

A estrazione finale

E per vincere ancora segui anche l'operazione **Sfide a Cubetti** su Alice e vota le ricette sulla pagina facebook Fratelli Beretta.

Concorso valido dal 15/09/2014 al 07/12/2014.
Regolamento completo su www.fratelliberetta.it
Montepremi meccanica GDO € 68.257,60 IVA inclusa.
PER GIOCARE CONSERVA LO SCONTRINO.

3 Terrina di astice e cavolo nero

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore più 2 ore di riposo

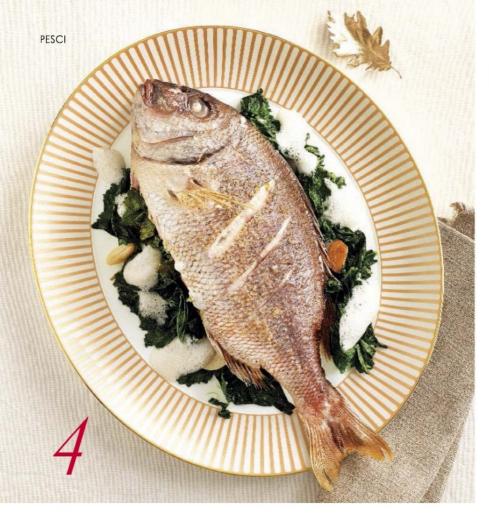
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 astici da 250 g cad.
500 g cavolo nero
170 g carote pulite
110 g cipolla pulita
70 g sedano pulito
agar-agar – burro morbido – brandy
olio extravergine di oliva – sale

SEZIONATE *gli astici separando le teste da chele, zampe e code. Conservate il corallo.*
DISTRIBUITE *le zampe e le teste in una teglia e infornatele nel forno ventilato a 200 °C per 20′.*
PREPARATE *una bisque (passato di crostacei): tagliate a tocchetti di 2,5 cm le carote e il sedano e riducete a spicchi la cipolla. Rosolateli in una capiente casseruola con 3 cucchiai di olio, poi coprite e cuocete per 10′. Sfornate le teste e le zampe degli astici, uniteli alle verdure con una tazzina di brandy e fate fiammeggiare. Aggiungete 2 litri di acqua fredda, coprite e cuocete la bisque a fiamma bassa per circa 1 ora dal levarsi del bollore, infine filtratela con un colino a maglia fine. Riportatela sul fuoco e fatela ridurre fino a 500-600 g.*
IMMERGETE *nel frattempo le chele e le code degli astici in acqua bollente per 7′. Scolatele e fatele raffreddare. Decorticate chele e code utilizzando le forbici. Tagliate a metà per il lungo le code.*
FRULLATE *60 g di burro morbido con il corallo.*
SCALDATE *in una pentola la bisque con mezzo cucchiaino di agar-agar. Unite il burro colorato e sale amalgamando con una frusta.*
MONDATE *il cavolo nero e scottatelo in acqua bollente per 3′. Scolatelo e immergetelo in acqua fredda affinché conservi il suo colore vivo. Affettatelo poi grossolanamente e con la metà delle foglie create un letto in 4 terrine da porzione o in una terrina più grande. Adagiatevi le chele e le code di astice. Coprite con le rimanenti foglie di cavolo.*
DISTRIBUITE *la bisque nelle terrine coprendo a filo il contenuto e mettete a riposare a temperatura ambiente per 30′.*
SERVITE *le terrine tiepide, non appena la gelatina si sarà rassodata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete semplificare la preparazione utilizzando scampi o gamberoni (3 o 4 per persona) e preparando la bisque con le teste e i gusci, senza tostarli in forno.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Collio Malvasia**
- **Bosco Eliceo Sauvignon**
- **Leverano Malvasia bianca**

3

4

4 Pagello al vino bianco con cime di rapa

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
1,1 kg 1 pagello
300 g vino bianco secco
200 g foglie di cime di rapa
150 g cipolla
alloro – amido di mais – aglio – latte
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *finemente la cipolla e cuocetela in una casseruola con il vino e 2 foglie di alloro per 20' circa, fino a che il vino non sarà del tutto evaporato.*
VERSATE *nella casseruola 400 g di latte e cuocete per altri 10'. Spegnete il fuoco, filtrate la salsa e riportatela a bollore.*
AGGIUNGETE *quindi un cucchiaino di amido di mais diluito in poca acqua fredda e cuocete per 2' circa mescolando energicamente per ottenere una consistenza vellutata. Togliete la salsa dal fuoco e frullatela con un pizzico di sale.*
SQUAMATE *ed eviscerate il pagello; ponetelo su una placca rivestita di carta da forno.*
FARCITELO *con 60 g di foglie di cime di rapa e irroratelo con 3 cucchiai di olio. Salate e pepate e infornate nel forno ventilato a 200 °C per 30'.*
SALTATE *le restanti cime di rapa in padella con un filo di olio e 2 spicchi di aglio per 2'.*
ADAGIATE *il pagello sul piatto di portata con le cime di rapa e servite con la salsa al vino.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Lugana**
- **Montecucco Vermentino**
- **Costa d'Amalfi Furore Bianco**

5

5 Ostriche, perle e alghe

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
10 ostriche
30 g alghe wakame essiccate
25 g perle di tapioca
10 foglie di radicchio rosso – **1** limone
olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE *in un litro di acqua bollente le perle di tapioca per circa 30' o finché non saranno diventate trasparenti.*

AMMORBIDITE *le alghe in acqua fredda per circa 30'.*
APRITE *le ostriche con l'apposito coltellino, estraete i molluschi e scottateli in un litro di acqua bollente con 10 g di sale per 30 secondi. Scolateli conservando l'acqua di cottura e conditeli con olio e limone.*
SCOTTATE *nella stessa acqua anche le alghe, ormai ammorbidite, per 30 secondi; scolatele e conditele come le ostriche.*
SCIACQUATE *le perle di topioca sotto l'acqua corrente e condite anche queste con olio e limone.*
STENDETE *le alghe su un piatto da portata in modo da creare un letto su cui adagerete i gusci delle ostriche, ognuno farcito con una foglia di radicchio rosso, l'ostrica e le perle di tapioca.*
DECORATE *con la scorza del limone grattugiata e qualche goccia di olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le alghe wakame essiccate sono molto diffuse nella cucina orientale. Si trovano nei negozi biologici ed etnici, dove si possono acquistare anche le perle di tapioca, sfere di piccole o medie dimensioni dal sapore neutro.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Curtefranca Bianco**
- **Bianchello del Metauro**
- **Gioia del Colle Bianco**

6 Triglie all'anconetana

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 triglie di scoglio da 250 g cad.
280 g patate
4 fette di prosciutto crudo
1 limone
pangrattato – salvia
olio extravergine di oliva – sale

EVISCERATE *le triglie; tagliate la testa. Apritele a libro ed eliminate la lisca centrale, conservando intatta la coda; rimuovete con una pinzetta eventuali spine.*
CONDITE *le triglie con 4 cucchiai di olio e il succo di limone e mettetele a marinare in frigo per almeno 2 ore.*
LAVATE *le patate, tagliatele a rondelle sottili con la buccia e lessatele.*
PASSATE *i filetti di triglia nel pangrattato e adagiateli in una placca unta di olio con qualche foglia di salvia. Infornatele nel forno ventilato a 200 °C per circa 12'.*
FATE *arricciare nel forno le fette di prosciutto.*
ADAGIATE *le triglie sul piatto da portata alternandole con le fette di prosciutto.*
CONDITELE *con un filo di olio, sale e servitele con le patate lessate.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Lison-Pramaggiore Bianco**
- **Verdicchio di Matelica**
- **Parrina Bianco**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***25 settembre***

Verdure

Cavolo nero, zucca, barbabietola, topinambur: l'**ESTRO DEL CUOCO** trasforma le rustiche verdure dell'orto invernale in piatti di festa

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI GIULIA CUSUMANO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Rotolo con verza e cavolo nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
800 g patate
200 g carote
60 g cavolo nero
40 g grana grattugiato
30 g burro
5 foglie grandi di verza – **4** foglie di salvia
1 spicchio di aglio – **1** rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva – alloro
sale grosso e fino – pepe

RACCOGLIETE *le patate in una casseruola con acqua, una presa di sale grosso, qualche grano di pepe e una foglia di alloro e lessatele per 50′ circa dal levarsi del bollore.*
MONDATE *le carote e tagliatele in nastri sottili. Scottatele in acqua bollente salata per 5′. Scolatele e sciacquatele in acqua fredda leggermente salata.*
APPASSITE *le foglie di verza in acqua bollente salata per 2′ circa, poi passatele sotto l'acqua fredda.*
PULITE *il cavolo nero e lessatelo in acqua bollente salata per 3′ circa.*
PELATE *le patate e schiacciatele con 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.*
ELIMINATE *la costa centrale dalle foglie di verza e stendetele su un foglio di carta da forno inumidito, creando un rettangolo di circa 25x35 cm. Copritelo con uno strato di purè di patate, poi con le foglie di cavolo nero e nuovamente con il purè. Proseguite con una spolverata di grana, le carote e altro grana. Arrotolate aiutandovi con la carta da forno; mettete il rotolo in frigo per 2 ore.*
ELIMINATE *poi la carta da forno e affettate il rotolo in 16 tranci spessi 2 cm.*
FONDETE *30 g di burro sul fuoco con l'aglio, il rosmarino e la salvia.*
DISPONETE *i tranci in una pirofila, conditeli con il grana e il burro aromatico e fateli gratinare nel forno ventilato a 200 °C per 10′.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Capriano del Colle Bianco**
- **Orcia Bianco**
- **Galluccio Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti Wedgwood, piatti decorati della millefoglie e dei carciofi Herend, saliera e pepiera Waterford Crystal, tovagliolo Fazzini, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

IL CAVOLO NERO

Appartiene alla varietà dei cavoli "da foglia", che, a differenza dei cavolfiori e dei broccoli, non sviluppano una testa centrale. Chiamato anche cavolo toscano, cavolo a penna o cavolo palmizio, è formato da un cespo di foglie lunghe e arricciate verde scuro con sfumature bluastre. Tipico ortaggio invernale, aromatico e saporito, è l'ingrediente della ribollita, tradizionale zuppa toscana.

a–b **Staccate le foglie dal cespo. Eliminate la costa centrale separando le foglie con le mani. Se le foglie sono molto coriacee, potete aiutarvi con un coltellino.**

c **Potete lessare il cavolo in acqua bollente salata per 3′. Scolatelo e immergetelo poi in acqua fredda salata con ghiaccio: in questo modo le foglie manterranno il loro colore brillante.**

d **Un altro metodo di cottura è la brasatura: adagiatelo in un tegame in un soffritto di scalogno e olio e, quando si sarà ammorbidito, salatelo. È pronto per il consumo o per completare minestre e zuppe, come la ribollita.**

a

b

c

d

2 Millefoglie con porri, barbabietola e topinambur

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g topinambur
300 g porro
270 g barbabietola cotta
40 g grana grattugiato
20 g capperi dissalati
1 rotolo di pasta fillo
1 limone – **1** uovo
burro – pangrattato
timo – alloro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *il topinambur e lessatelo per 20'.*
SPUNTATE *il porro e tagliatelo a striscioline sottili (julienne). Cuocetelo con un mestolo di acqua, una foglia di alloro, sale e 15 g di burro per circa 20'.*
TAGLIATE *a dadini la barbabietola e saltatela in una padella per 2', in 2 cucchiai di olio ben caldo. Spegnete e unite i capperi.*
STENDETE *2-3 fogli di pasta fillo, spennellateli con l'uovo sbattuto e sovrapponetevi altri 2-3 fogli di pasta, a loro volta spennellati con l'uovo.*
RICAVATE *24 quadrati di 7 cm e infornateli nel forno ventilato a 180 °C per 5'.*
TRITATE *grossolanamente il topinambur e mescolatelo con 20 g di grana, 2 cucchiai di olio, sale, pepe e un po' di timo.*
CREATE *le millefoglie alternando 4 quadrati di pasta fillo con il composto di topinambur, la dadolata di barbabietola e il porro.*
DECORATE *le millefoglie con un composto di briciole formato con 30 g di pangrattato, il grana rimasto, 2 rametti di timo e una cucchiaiata di olio.*
COMPLETATE *la cottura nel forno ventilato a 190 °C per 5' e servite subito.*

LA SIGNORA OLGA *dice che la pasta fillo, molto popolare nella cucina del Medioriente, è composta da sottilissimi fogli distinti. La potete trovare nei negozi specializzati in prodotti orientali o al supermercato, nel reparto dei surgelati.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Colli Tortonesi Favorita**
- **Pietraviva Bianco**
- **Cori Bellone**

3 Insalata di patate viola e broccoli con salsa di arancia

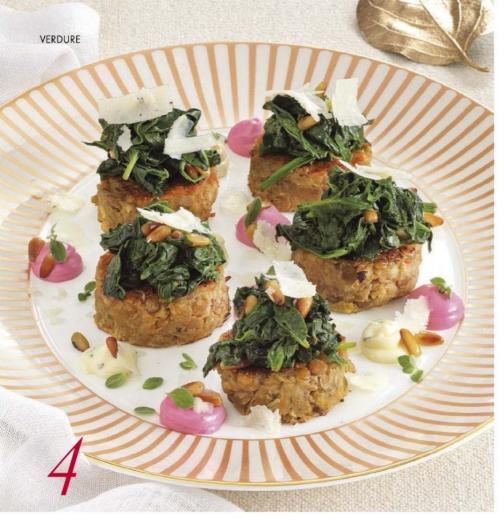
IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g patate viola
430 g cavolfiore bianco
300 g broccolo romano
200 g broccolo
3 arance
1 scalogno
1 ciuffo di finocchietto selvatico
olio extravergine di oliva
sale – pepe – zucchero – aceto

PELATE *le patate e ricavate delle palline con uno scavino (ø 2,5 cm) oppure tagliatele in cubetti delle stesse dimensioni. Lessatele in acqua con un cucchiaio di aceto e un pizzico di sale per circa 15′.*
TAGLIATE *i broccoli e il cavolfiore a cimette della stessa dimensione. Lessateli in acqua salata: per 8′ il broccolo romano e il cavolfiore, per 3′ il broccolo. Scolateli e fateli raffreddare su un vassoio.*
PREPARATE *la salsa: spremete 2 arance e versatene il succo in una casseruola con lo scalogno tritato non troppo sottilmente e il finocchietto selvatico. Pepate, salate e aggiungete un pizzico di zucchero.*
CUOCETE *la salsa sul fuoco a fiamma dolce per circa 15′ o fino a che non si sarà ridotta della metà. Poi filtratela e frullatela con 3 cucchiai di olio e, se serve, un pizzico di sale.*
PELATE *a vivo l'ultima arancia e tagliatela a tocchetti. Unitela alle verdure ormai fredde nel piatto da portata, condite con la salsa di arancia e scalogno e servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'aceto nell'acqua di cottura consente alla patata di conservare la sua consistenza croccante.*

OLIO *intensamente fruttato e avvolgente, con amaro e piccante netti e ben dosati.*
- **Terre di Siena Dop**
- **Olio pugliese da olive Coratina**

VINO *bianco secco, leggermente aromatico.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Colli di Parma Malvasia**
- **Colline Joniche Tarantine Verdeca**

4

4 Mini hamburger di lenticchie

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g spinaci
200 g lenticchie piccole
120 g latte
100 g carota, cipolla e sedano
60 g mollica di pane
50 g maionese
30 g pecorino stagionato toscano
20 g pinoli
succo di barbabietola – olio extravergine
vino bianco – sale – pepe
maggiorana – alloro – rosmarino – aglio

TRITATE *grossolanamente carota, cipolla e sedano. Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio, unite le verdure, le lenticchie e una foglia di alloro. Salate e sfumate con il vino.*
COPRITE *a filo con acqua e cuocete coperto per 45'. Frullate infine 1/3 delle lenticchie, poi riunitele alle lenticchie rimanenti.*
SPEZZETTATE *la mollica, fatela ammorbidire nel latte per 10', strizzatela, incorporatela alle lenticchie e regolate di sale.*
CREATE *dei piccoli hamburger con un anello (ø 5 cm) e fateli dorare in una padella con 2 cucchiai di olio e un rametto di rosmarino.*
PRIVATE *gli spinaci dei gambi e saltateli in padella per 2' a fuoco vivace con un filo di olio, mezzo spicchio di aglio, i pinoli, sale e pepe.*
DISPONETE *gli spinaci sugli hamburger e completate con scaglie di pecorino.*
PREPARATE *due salse: insaporite metà della maionese con maggiorana. Il resto coloratelo a piacere: noi abbiamo usato il succo di barbabietola. Servite con gli hamburger.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Colline di Levanto Bianco**
- **Sant'Antimo Bianco**
- **Sannio Bianco**

5

5 Bignè alla zucca con fonduta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 kg zucca mantovana
125 g farina 00
100 g panna fresca

il Viaggiator Goloso®

Tutto il gusto italiano per le Feste

È la linea di prodotti esclusiva Unes top di gamma, pensata per offrire la massima qualità e le migliori prelibatezze anche ai palati più raffinati.

Ingredienti genuini e appetitosi, rigorosamente selezionati con attenzione ed una continua ricerca, permettono di compiere un vero e proprio percorso gastronomico e culturale fra le molte specialità proposte. **Ricette tradizionali e prodotti tipici regionali**, regalano, ogni giorno, tutto il gusto dei sapori più autentici, preparati con cura come si faceva una volta. **Un viaggio imperdibile fra tante bontà italiane:** rustici ragù, pasta ripiena, composte di frutta, dolci al cucchiaio e perfino la pizza! In occasione del Natale e delle Feste in famiglia, è fondamentale scegliere solo il meglio per te e i tuoi cari, portando in tavola idee originali e sapori autentici, come quelli de ***il Viaggiator Goloso*** ed ***il Viaggiator Goloso Bio***. Un mondo di prelibatezze tutte da scoprire ed apprezzare ad ogni spesa, in più grazie ai prestigiosi cesti natalizi, panettoni e pandoro finemente confezionati, **le idee regalo, da Unes e da U2, fioccano… come neve!**

Per informazioni: www.unes.it

DOLCI IDEE PER NATALE

Immancabili per rendere ancora più gustoso il Natale, il *Viaggiator Goloso* ha selezionato, per l'occasione le migliori prelibatezze e le ha vestite con un look ancora più bello. Irrinunciabili il panettone e pandoro classici, racchiudono tutta la fragranza ed il sapore della tradizione ed inoltre un tocco di raffinata originalità: il panettone ai frutti esotici. Il fine pasto natalizio tanto atteso da grandi e piccini, oltre che buono, diventa anche molto elegante, perfetto da portare in regalo ad una cena fra amici e parenti!

UN CESTO PER LE TUE FESTE

A Natale regala tutto il piacere della golosità italiana firmata il Viaggiator Goloso, scegliendo fra molte specialità tipiche, dolci e salate e pregiate etichette, racchiuse in raffinati cesti natalizi. Una tavola imbandita da squisitezze e l'emozione di condividerle con le persone care è il modo più prezioso di vivere la magia delle Feste.

60 g burro
30 g formaggio tipo toma
3 uova grandi
1 lamella di zenzero fresco
semi di sesamo – mandorle a lamelle
amido di mais – latte – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PRIVATE *la zucca dei semi e tagliatela in tocchi di ugual misura.*
RACCOGLIETE *i tocchi in una terrina, aggiungete qualche fogliolina di rosmarino, lo zenzero a tocchettini e irrorate di olio. Salate e pepate.*
ACCOMODATELI *su una placca coperta di carta da forno; copriteli con altra carta da forno e poi con un foglio di alluminio.*
INFORNATE *a 230 °C nel forno ventilato per 45′ circa.*
PREPARATE *nel frattempo i bignè: fondete il burro in 250 g di acqua, al bollore aggiungete la farina e mescolate energicamente finché la pasta non si staccherà sfrigolando dal bordo della casseruola. Create una palla, ponetela in una ciotola e lasciatela raffreddare.*
INCORPORATE *quindi un uovo alla volta, avendo cura che ognuno sia ben amalgamato prima di unire il successivo. Lavorate l'impasto per renderlo cremoso e omogeneo. Trasferitelo in una tasca da pasticciere.*
FODERATE *una teglia con carta da forno e distribuite l'impasto in 30 piccoli bignè (ø 4 cm). Ne utilizzeremo solo 16.*
CUOCETE *nel forno ventilato a 200 °C per 25′, completate la cottura in forno statico 10′.*
PREPARATE *la fonduta: grattugiate la toma e unitela in una casseruola con la panna e 20 g di latte. Quando sarà fusa, aggiungete mezzo cucchiaino di amido di mais sciolto in 2 cucchiaini di latte. Continuate a cuocere a fuoco dolce per fare addensare la fonduta, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.*
SFORNATE *e spacchettate la zucca, fatela raffreddare e sbucciatela.*
FRULLATE *la zucca. Riempite i bignè con la zucca frullata aiutandovi con una tasca da pasticciere.*
IMMERGETE *i bignè nella fonduta e cospargeteli con i semi di sesamo e le lamelle di mandorle.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per ben lavorare la pasta dei bignè, è sconsigliabile scendere sotto le dosi consigliate. Potete usare i bignè rimasti per altre ricette, salate o dolci. Riposti in una scatola di latta, si mantengono fragranti per 2-3 giorni.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Garda Bianco**
- **Reno Bianco**
- **Gravina Secco**

6 Carciofi ammollicati

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 30′ di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 carciofi
limone – aglio
pecorino – mollica di pane sminuzzata
olio extravergine di oliva – vino bianco
origano – sale

MONDATE *i carciofi: eliminate le foglie esterne più dure e fibrose; tagliateli a metà ed eliminate la barba interna. Immergeteli in una ciotola di acqua acidulata con mezzo limone e lasciateli riposare per 30′ circa.*
SCALDATE *3 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio. Aggiungete i carciofi tagliati a spicchi e rosolateli a fiamma bassa. Sfumateli poi con uno spruzzo di vino bianco, salateli leggermente e cuoceteli ancora per 30′ circa.*
SPEGNETE *il fuoco, aggiungete 50 g di pecorino tagliato a piccoli cubetti, 4-5 cucchiai di mollica, l'origano e servite subito.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Piemonte Cortese frizzante**
- **Colli di Scandiano e di Canossa Bianco frizzante**
- **Lizzano Bianco frizzante**

➜ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **9 giugno**

Carni e uova

Un carré spettacolare da condividere con tanti ospiti.
Poi piatti con idee accattivanti, per fare bella figura con **FACILITÀ**

1

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Carré di vitello in crosta di senape

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
3 kg carré di vitello
1,5 kg patate
50 g senape rustica in grani
50 g burro
30 g grana grattugiato
15 fette di lardo – **10** fettine di pancarré
1 cipolla a tocchi – **1** carota a tocchi
1 gambo di sedano a tocchi – aglio
rosmarino – vino bianco secco
aceto di vino bianco – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RIPULITE *il carré dalle parti grasse, bardatelo con le fette di lardo, legatelo e rosolatelo senza grassi aggiunti in una padella di grandi dimensioni, che possa andare in forno, per 5'. Unite sedano, carota e cipolla, dopo 2' salate, pepate e proseguite nella cottura per altri 4', poi bagnate con un bicchiere di vino e infornate a 110 °C per 1 ora.*
ELIMINATE *la crosta dal pancarré, frullatelo con il burro e il grana, poi unite la senape e, alla fine, le foglioline di 2-3 rametti di timo. Mescolate bene e distribuite questo composto su un foglio di carta da forno, copritelo con un altro foglio di carta da forno e stendetelo con un matterello allo spessore di circa 3-4 mm formando un rettangolo di circa 30x20 cm. Mettetelo in freezer per 15-20'.*
SFORNATE *il carré, eliminate lo spago e copritelo con lo strato di composto tolto dal freezer e liberato dalla carta da forno: fatelo aderire con delicatezza. Infornate di nuovo il carré a 200 °C per 20' (la temperatura al cuore dovrà essere di 68-69 °C).*
PELATE *le patate e tagliatele in fettine irregolari dello spessore di circa 5-8 mm. Lessatele per 1-2' in abbondante acqua bollente acidulata con un cucchiaio di aceto e sale. Scolatele, lasciate che il vapore sparisca del tutto, asciugatele un po' con carta da cucina, poi allargatele su una placca foderata di carta da forno, unite mezzo spicchio di aglio, un rametto di rosmarino, 6 cucchiai di olio e infornatele a 200 °C per 25'.*
SFORNATE *il carré e le patate, accomodate entrambi sul piatto da portata, aggiustate di sale le patate, se serve, e servite subito.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Colli Berici Carmenere**
- **Sangiovese di Romagna Superiore**
- **Menfi Sirah**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti a righe e con decoro a quadretti dorato Wedgwood, cocotte Maxwell & Williams, sottobicchiere Zara Home, tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo Claudia Barbari, portacandela ASA Selection, rana segnaposto Herend.

SCUOLA DI CUCINA

PREPARARE IL CARRÉ

Il carré di vitello fa parte del quarto posteriore, cioè la parte dalle quale si ricavano i tagli più pregiati. Comprende le costole che formano la cassa toracica, lunghe e curve. Ideale per un arrosto, come nel caso della ricetta a fianco, oppure per ricavare delle costolette con il "manico".

a–b **Ripulite il carré esternamente dalle parti grasse. Staccate il tessuto connettivo che ricopre la parte delle costole usando un coltello molto appuntito. Incidete ed eliminate la pelle tra osso e osso.**

c **Liberate perfettamente ogni osso dal tessuto connettivo raschiando con la punta del coltello e battendo con il dorso di un coltello più pesante tra osso e osso, così da abbassare il livello del tessuto stesso.**

d **Potete bardare il carré intero stendendo fette di lardo sulla superficie, profumare con un rametto di rosmarino accomodato sopra il lardo e poi legare con spago da cucina perché mantenga la forma in cottura. Oppure potete separare le costolette con un taglio praticato a metà della porzione di polpa, tra osso e osso.**

a
b
c
d

2 Polpette speziate su crema di carote

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

950 g polpa di coscia di pollo macinata
350 g carote
100 g porro
40 g latte
3 fette di pancarré senza crosta
brodo vegetale – coriandolo fresco
zenzero fresco
curry piccante
granella di pistacchio
semi di lino
olio extravergine di oliva – sale

PELATE *le carote e tagliatele a rondelle sottili.*
MONDATE *il porro e tagliatelo a fettine, stufatelo con 2 cucchiai di olio per 2-3′ sulla fiamma al minimo, poi unite le carote e cuocete per 2-3′. Bagnate con 700 g di brodo caldo e proseguite per 18′. Togliete dal fuoco e frullate con il mixer a immersione.*
AMMOLLATE *il pancarré nel latte.*
INCORPORATE *alla polpa di pollo macinata un ciuffetto di coriandolo fresco (in alternativa, usate del prezzemolo), un pizzico di sale, la punta di un cucchiaino di curry (dosate la quantità secondo il vostro gusto) e un pezzetto di zenzero fresco grattugiato. Incorporate alla polpa di pollo il pane ammollato mescolando in modo da ottenere un composto omogeneo.*
MESCOLATE *due parti di granella di pistacchio con una parte di semi di lino.*
MODELLATE *circa 40 palline da 25 g cad., e "impanatele" nel mix di granella e semi. Schiacciatele delicatamente ai poli ottenendo delle gallette. Cuocetele in padella in un velo di olio caldissimo per 3-4′ per lato.*
SERVITE *le polpette con la crema di carote calda e decorate a piacere con qualche ciuffo di foglioline di aneto.*

LA SIGNORA OLGA *dice che i semi di lino, ricchi di minerali e vitamine, accentuano la nota croccante senza modificare il sapore del pistacchio.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Fara**
- **Colli Orientali del Friuli Rosazzo Pignolo**
- **Nardò**

3 Cocotte con uova di quaglia e carciofi al formaggio

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
40 g grana a scaglie
12 ovette di quaglia
4 carciofi
timo – limone
burro – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

MONDATE *i carciofi e tagliateli in fettine sottili, immergetele in acqua acidulata con succo di limone perché non si anneriscano.*
SGOCCIOLATE *i carciofi, asciugateli e rosolateli in padella con un filo di olio per 3-4′. Salate, pepate e bagnate con 2 cucchiai di vino bianco e 2 cucchiai di acqua e proseguite per altri 2-3′.*
TOGLIETE *dal fuoco e mescolate i carciofi con il grana a scaglie, le foglioline di 3 rametti di timo e una macinata di pepe. Aggiustate di sale, se serve.*
IMBURRATE *4 cocotte, distribuite sul fondo i carciofi e infornate a 180 °C per 5′.*
CUOCETE *le uova di quaglia in padella con una noce di burro. Rifilatele con un tagliapasta rotondo. Sfornate le cocotte e completate ciascuna con 3 uova.*
SERVITE *subito, completando con una macinata di pepe e qualche fogliolina di timo e accompagnate a piacere con cracker al sesamo.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Piave Pinot grigio**
- **Frascati Superiore**
- **Delia Nivolelli Inzolia**

3

4

dal PIEMONTE

4 Insalata di bollito di manzo con cipolla rossa e sedano

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 30' più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g polpa di manzo (cappello del prete)
240 g fagioli cannellini lessati
2 gambi di sedano
1 cipolla rossa
1 cipolla bionda
1 carota
foglie di sedano – senape
aceto di vino bianco – alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

RACCOGLIETE *il manzo in una casseruola, copritelo di acqua, unite un gambo di sedano, la cipolla bionda, una carota, una manciata di grani di pepe, una foglia di alloro e portate sul fuoco. Portate a ebollizione e cuocete per 2 ore e 10'. Spegnete e lasciate intiepidire nell'acqua di cottura, poi sfilacciate la carne.*
AFFETTATE *in rondelle la cipolla rossa così da ottenere degli anelli.*
MONDATE *il gambo di sedano rimanente e tagliatelo a fettine.*
PREPARATE *un'emulsione con senape, olio, sale, pepe e aceto di vino bianco dosando le quantità in base al vostro gusto.*
MESCOLATE *la carne sfilacciata con i fagioli, gli anelli di cipolla, le fettine di sedano e condite con l'emulsione. Completate con foglioline di sedano e servite subito.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Verduno Pelaverga**
- **Colli di Luni Rosso**
- **Colli della Sabina Rosso**

5 Uova cremose con zucca e cialde croccanti di grana

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
520 g polpa di zucca
4 uova
2 scalogni
latte – grana grattugiato
semi di zucca decorticati – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la zucca in fette spesse non più di mezzo centimetro e cercate di rifilarle in forma di rettangoli di 5x6 cm.*
STUFATE *le fette di zucca in padella con gli scalogni a spicchi e 2 cucchiai di olio sulla fiamma al minimo per 12-15′; salate a metà cottura.*
RACCOGLIETE *le foglie di un rametto di rosmarino e tritatele finemente. Mescolatele con 40 g di grana e 5 g di semi di zucca. Distribuite questo composto in uno strato non troppo sottile, in una padella antiaderente e cuocetelo fino a quando il formaggio non inizierà a sfrigolare decisamente. Dovrete ottenere una grossa cialda, toglietela dalla padella, lasciatela intiepidire, poi tagliatela in modo irregolare e fatela raffreddare del tutto.*
SBATTETE *4 uova con 2 cucchiai di latte, un pizzico di sale e una macinata di pepe in una ciotola. Portatela su un bagnomaria caldo ma non bollente e cuocete le uova mescolando continuamente fino a ottenere un composto cremoso.*
DISTRIBUITE *le fette di zucca nei piatti, completate con le uova cremose e con le cialde croccanti. Decorate a piacere.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Merlara Malvasia**
- **Bianco dell'Empolese**
- **Circeo Trebbiano**

6 Filetto di maiale, mele e cipolline al Calvados

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 8 medaglioni di filetto di maiale spessi almeno 3 cm
250 g cipolline borettane
2 mele Granny Smith
Calvados – brodo vegetale
amido di mais – burro – sale – pepe

DIVIDETE *le cipolline a metà.*
LEGATE *i medaglioni perché mantengano la forma durante la cottura.*
DETORSOLATE *le mele e tagliatele in spicchi.*
ROSOLATE *le cipolline in due generose noci di burro per 1′ sulla fiamma viva, poi unite le mele, proseguite per 5-6′, poi salate e pepate e completate la cottura in 8-10′.*
CUOCETE *i medaglioni di filetto in un'altra padella con 2 noci di burro per 2′, poi salate, pepate, girate e cuocete per altri 2′. Trasferite i medaglioni in una placca e completate la cottura in forno in 7-8′ a 150 °C.*
SPOLVERIZZATE *la padella dove avete cotto i medaglioni con un cucchiaio di amido di mais, fatelo tostare per 1′, poi bagnate con un bicchierino di Calvados, lasciate evaporare la parte alcolica, unite un mestolino di brodo caldo e fate ridurre fino a ottenere una consistenza cremosa.*
SERVITE *i medaglioni con le mele e le cipolline, irrorate con il sugo cremoso e decorate a piacere con chicchi di melagrana.*

VINO *rosso secco, di moderato invecchiamento.*
- **Teroldego Rotaliano**
- **Morellino di Scansano**
- **Alezio Rosso**

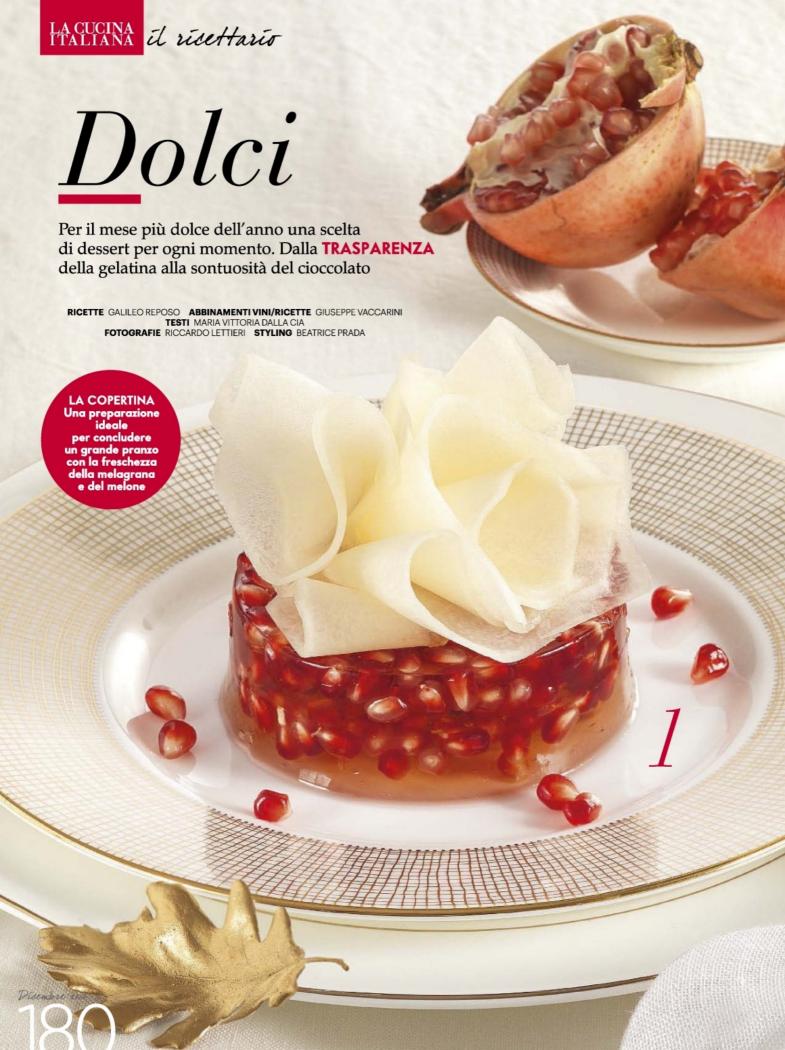
➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***18 settembre***

Dolci

Per il mese più dolce dell'anno una scelta di dessert per ogni momento. Dalla **TRASPARENZA** della gelatina alla sontuosità del cioccolato

RICETTE GALILEO REPOSO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

LA COPERTINA
Una preparazione ideale per concludere un grande pranzo con la freschezza della melagrana e del melone

1

1 Piccoli aspic di melagrana al vino passito

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g Torcolato o altro vino passito
35 g zucchero
10 g gelatina alimentare in fogli
1 grossa melagrana
1 melone d'inverno piccolo
arancia – baccello di vaniglia

METTETE *in ammollo la gelatina.*
SPACCATE *in due parti la melagrana e, percuotendola in vari punti della superficie con un cucchiaio di legno, fate uscire i chicchi raccogliendoli in una ciotola.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 125 g di acqua, lo zucchero, una scorza di arancia e un pezzetto di vaniglia e portate a bollore lo sciroppo; quando lo zucchero si sarà sciolto, toglietelo dal fuoco. Filtratelo e fatelo intiepidire fino a 70 °C, quindi incorporate la gelatina ammollata e strizzata e mescolate finché non si sarà sciolta completamente.*
UNITE *il vino passito allo sciroppo.*
DISTRIBUITENE *uno strato di 2 dita in 6 stampini da 6 cm di diametro; unite un po' di chicchi di melagrana; ponete in frigo per il tempo necessario a fare rassodare appena questo primo strato; procedete poi con un secondo strato di gelatina e di chicchi, che farete rassodare, e così via fino a esaurire gli ingredienti riempiendo gli stampi. Ponete in frigo a rassodare completamente per un paio di ore.*
TAGLIATE *il melone in fettine sottilissime.*
SFORMATE *gli aspic e serviteli completandoli con le fettine di melone, avvolte a cono e disposte sulla superficie a mo' di fiore.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questi aspic si conservano in frigorifero per un paio di giorni al massimo. Il Torcolato è un passito del Vicentino intensamente aromatico, dolce e vellutato. È ottimo per accompagnare piccola pasticceria secca e formaggi erborinati.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Breganze Torcolato**
- **Irpinia Greco Passito**

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Wedgwood, piatto decorato del dolce con le mele Herend, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo écru Claudia Barbari, tovaglia La Fabbrica del Lino.

SCUOLA DI CUCINA

LA GELATINA DOLCE

Facile base per preparare spettacolari dolci "in trasparenza", piacevoli per la loro freschezza. Per le quantità degli ingredienti regolatevi così: per lo sciroppo, per 125 g di acqua usate da 35 a 70 g di zucchero, a seconda della dolcezza del vino o del succo di frutta; unite 10 g di gelatina alimentare in fogli e 250 g di vino o di succo di frutta.

a **Mettete in ammollo i fogli di gelatina. L'acqua deve essere molto fredda, altrimenti la gelatina, anziché ammorbidirsi, si scioglie. La gelatina non va mai unita "secca" allo sciroppo caldo o ad altri composti: non si scioglie del tutto e ne rimangono dei frammenti interi, così il suo potere addensante diminuisce e la consistenza finale risulta non omogenea.**

b **Raccogliete in una casseruola acqua, zucchero e aromi: vaniglia, cannella, anice stellato, scorza di limone o arancia. Se si usa un vino profumato, è meglio non eccedere con le spezie, limitandosi alla vaniglia. Portate a bollore lo sciroppo; quando lo zucchero si sarà sciolto, togliete la casseruola dal fuoco e sigillatela con la pellicola in modo che gli aromi non si disperdano. Lasciate raffreddare fino 70 °C, quindi filtrate e incorporate la gelatina. Se il liquido è troppo caldo, la gelatina si brucia.**

c **Mescolate con una frusta per amalgamare bene tutto, infine aggiungete il vino.**

d **Versate in uno stampo grande o in stampini individuali e fate raffreddare da 2 a 4 ore in frigo. Per sformare, bagnate velocemente in acqua calda lo stampo e fate scivolare fuori la gelatina. La gelatina semplice senza frutta si conserva in frigo per una settimana.**

a

b

c

d

2 Cake al gianduia con arancia candita

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 20' più 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

- **350 g** zucchero semolato
- **250 g** tuorli (circa 14) oppure 4 uova intere
- **250 g** cioccolato gianduia
- **225 g** farina più un po'
- **175 g** panna fresca
- **150 g** arancia candita
- **110 g** burro più un po'
- **50 g** cacao amaro
- **7 g** lievito in polvere

SPEZZETTATE *il cioccolato in tocchi grossi, avvolgetelo con la pellicola e mettetelo in freezer a indurirsi e raffreddarsi.*
MESCOLATE *intanto con una frusta i tuorli con lo zucchero, ma senza montarli. Incorporate poi la panna; setacciate la farina con il cacao e il lievito e uniteli ai tuorli a poco a poco, quindi mescolate molto accuratamente con il burro fuso non caldo, e infine aggiungete 160-170 g di tocchi di cioccolato (si scioglieranno in cottura) e 100 g di arancia candita tagliata a filetti.*
IMBURRATE *una tortiera (ø 26 cm, h 4 cm), infarinatela e foderate il fondo con un disco di carta da forno; imburrate e infarinate anch'esso. Versate il composto nella tortiera riempiendola solo per metà altezza in modo da consentire una buona cottura dell'impasto. Distribuite sulla superficie il cioccolato e le scorzette candite rimaste.*
INFORNATE *a 170 °C nel forno ventilato per 50' circa, coprendo con un foglio di alluminio negli ultimi 10-15' di cottura; infine sfornate; sformate la torta quando si sarà raffreddata.*
COMPLETATE *a piacere lucidando la superficie con un po' di confettura di albicocche stemperata con un goccio di acqua e decorando con bacche o piccoli frutti. Noi abbiamo usato bacche di Goji fresche, ma andranno ugualmente bene ribes, mirtilli rossi, lamponi e così via.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Alto Adige Moscato rosa**
- **Monica di Cagliari dolce**

2

3

3 "Mustazzola di Missina"

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 60 BISCOTTI CIRCA
500 g farina 00
200 g zucchero
50 g mandorle sgusciate con la buccia
1 bustina di lievito in polvere
chiodi di garofano – cannella
zucchero a velo – albume

DISTRIBUITE *le mandorle in una teglietta e tostatele nel forno a 180 °C per 5-7′, poi tritatele finemente.*
PESTATE *finemente un chiodo di garofano.*
SETACCIATE *la farina con il lievito, formando una fontana; al centro versate lo zucchero, le mandorle tritate, un pizzico di cannella e il chiodo di garofano. Mescolate gli ingredienti aggiungendo a poco a poco acqua tiepida fino a ottenere un impasto liscio, omogeneo e malleabile.*
STENDETELO *con il matterello a 4-5 mm di spessore. Ritagliate la pasta in biscotti. Distribuiteli su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 170 °C per 20-25′. Sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare su una gratella.*
MESCOLATE *una cucchiaiata di zucchero a velo con tanto albume sbattuto quanto ne occorre per ottenere la consistenza di una crema fluida. Spennellate la glassa sui biscotti freddi e lasciatela asciugare.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questa è una delle tante varianti della ricetta degli antichi biscotti diffusi tra Messina e Catania. Fatti per durare a lungo, sono piuttosto duri, ma di sapore piacevole.*

VINO *liquoroso con aromi di frutta matura e spezie.*
- Moscato di Siracusa
- Vernaccia di Oristano liquoroso

4 Ganache fondente e banana caramellata

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g cioccolato fondente
280 g panna fresca
50 g miele di acacia
5 banane – zucchero semolato fino – burro

FONDETE *20 g di zucchero semolato in casseruola antiaderente "a secco"; quando avrà acquistato un colore biondo, unite una banana a rondelle e mescolate per una decina di minuti amalgamandola con il caramello (si cristallizzerà in piccoli grumi, ma poi si scioglierà di nuovo); unite quindi un fiocchetto di burro e 30 g di panna fresca, mescolate, lasciate riposare il composto, quindi frullatelo per renderlo cremoso, aggiungendo, se serve, ancora un po' di panna fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata e non troppo soda.*
PORTATE *a bollore 250 g di panna fresca con il miele (dà consistenza e aroma), poi togliete dal fuoco, unite il cioccolato a pezzettini e mescolatelo per farlo fondere perfettamente; versate la ganache ottenuta in una teglietta formando uno strato di 1,5-2 cm e mettete in frigo a rassodare.*
SPOLVERIZZATE *6 cucchiai di zucchero in una larga padella antiderente e cuocetelo fino a ottenere un caramello biondo; ricavate da 4 banane 18 rocchetti alti 3-4 cm e caramellateli su tutti i lati per alcuni minuti; toglieteli dalla padella e poneteli ad asciugare su carta da forno.*
COMPONETE *i piatti con rocchetti di banana, una barretta di ganache, un cucchiaio di crema e, se volete, completate con una salsa di panna e caramello.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
• **Alto Adige Chambave Moscato passito**
• **Moscato di Trani**

5 Dolce soffice con le mele

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
250 g burro più un po'
250 g zucchero a velo

85 g farina 00 più un po'
85 g farina di mais finissima
85 g fecola
3 g lievito in polvere per dolci
4 tuorli – **2** uova intere – **1** mela Golden
zucchero di canna – vaniglia – Calvados

MONTATE *250 g di burro morbido con 250 g di zucchero a velo fino a ottenere una spuma bianca e lucida.*
MISCELATE *le farine, la fecola e il lievito con la frusta e uniteli, un po' alla volta, al burro montato, alternandoli con uova e tuorli; aggiungete la dose successiva quando la precedente sarà quasi incorporata.*
UNITE *i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e 35 g di Calvados, montando.*
IMBURRATE *e infarinate uno stampo a cassetta (cm 8x8x30) e riempitelo fino a 2/3 dell'altezza con l'impasto. Accomodatevi sopra, in fila, 4 spicchi di mela (quarti) pelati e incisi profondamente sul dorso con fitti tagli trasversali, spolverizzate con zucchero di canna e infornate a 170 °C per 50' circa.*
SERVITE *con gelato alla crema o al Calvados.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Trentino Vino Santo**
- **Moscato passito di Noto**

6 Treccia ai fichi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g farina Manitoba
125 g fichi secchi morbidi
50 g mandorle con la buccia a pezzetti
35 g burro
35 g zucchero semolato
35 g vino cotto più un po'
30 g latte più un po'
10 g lievito di birra fresco
2 uova – granella di zucchero – sale

MISCELATE *il lievito, 8 g di sale, lo zucchero e la farina, poi unite il latte, il vino cotto e le uova; infine, nell'impasto già amalgamato, incorporate il burro a pezzetti; continuate a impastare, poi modellate a palla, coprite con pellicola e lasciate lievitare per 1 ora circa, fino al raddoppio del volume.*
INCORPORATE *quindi le mandorle e i fichi a fettine, bagnati nel vino cotto; lavorate brevemente l'impasto, dividetelo in 3 filoni e fate una treccia. Lasciatela lievitare ancora per 1 ora fino al raddoppio del volume.*
SPENNELLATELA *di latte, cospargetela con granella di zucchero e infornatela a 170 °C nel forno ventilato per 25-30' circa.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Gambellara Vin Santo**
- **Malvasia delle Lipari passito**

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***26 settembre***

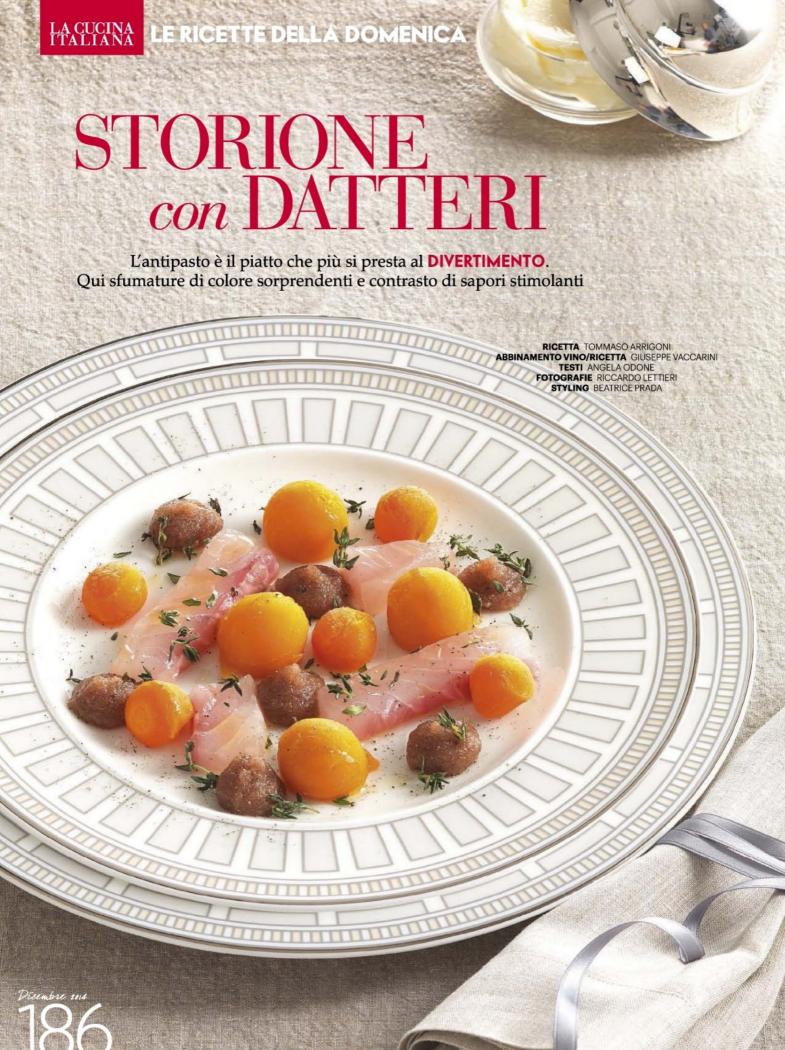
6

STORIONE *con* DATTERI

L'antipasto è il piatto che più si presta al **DIVERTIMENTO**.
Qui sfumature di colore sorprendenti e contrasto di sapori stimolanti

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Storione marinato con crema di datteri

IMPEGNO Facile
TEMPO 40' più 8 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1,1 kg filetto di storione
800 g polpa di zucca
700 g vino bianco secco
500 g datteri freschi
300 g sale fino più un po'
300 g zucchero più un po'
150 g aceto di vino bianco
6 carote di grosse dimensioni
essenza di senape – bacche di ginepro
timo – olio extravergine di oliva
pepe bianco in grani

1 MESCOLATE *il sale e lo zucchero.*
2 PESTATE *un cucchiaio di bacche di ginepro.*
3-4 DISTRIBUITE *su un vassoio uno strato di sale e zucchero, accomodatevi il filetto di storione e profumate con le bacche di ginepro e diversi rametti di timo. Ricoprite con il resto del mix di sale e zucchero. Lasciate marinare in frigo per almeno 8 ore.*
5 SBUCCIATE *i datteri e privateli del nocciolo.*
6 FRULLATELI *ottenendo una crema e poi passatela al setaccio per renderla liscia.*
7 RICAVATE *dalla polpa di zucca e dalle carote delle palline usando uno scavino (ø 2,5 cm). Raccogliete in una casseruola l'aceto, il vino, una presa di sale, un cucchiaino di pepe bianco, 3-5 gocce di essenza di senape e 30 g di zucchero.*
8 PORTATE *a ebollizione, unite le palline di zucca e carota, fate riprendere il bollore e dopo 1-2' spegnete. Coprite e fate raffreddare nel liquido di cottura.*
9 RIPULITE *il filetto di storione eliminando il mix di sale e zucchero prima con il cucchiaio e poi sciacquandolo sotto l'acqua.*
10 PRIVATE *il filetto della pelle e tagliatelo in piccoli trancetti. Accomodate nei piatti le palline di zucca e carota ben sgocciolate dal liquido di cottura, i trancetti di storione, ciuffi di crema di datteri, qualche fogliolina di timo, una macinata di pepe e un filo di olio. Servite subito.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Colli Orientali del Friuli Friulano 2013 Volpe Pasini
Per un antipasto di pesce semplice ma ricco di inventiva e di sorprese che stuzzicano il palato, una versione del tradizionale Tocai friulano agile e fresca, caratterizzata da toni di mandorla. Servitelo sui 12 °C. *10 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Villeroy & Boch, burriera Christofle, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari; casseruola Berndes.

I PACCHERI *della* FESTA

Una felice fusione Nord-Sud: un formato di pasta dalla **TRADIZIONE NAPOLETANA** ripieno di classici ingredienti padani

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRIMI

Paccheri farciti di cappone e castagne

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g 2 cosce di cappone
500 g topinambur
250 g castagne lessate già pronte
40 g funghi porcini essiccati
42 paccheri – brodo vegetale – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 METTETE *in ammollo i porcini essiccati in acqua fredda per almeno 10'.*
2-3 PREPARATE *un cartoccio accoppiando due fogli di alluminio, accomodatevi le cosce di cappone intere, le castagne, i porcini leggermente strizzati, sale, pepe, un filo di olio. Chiudete il cartoccio, infornate a 180 °C per 45', sfornate e fate intiepidire nel cartoccio.*
4 LESSATE *i paccheri in acqua salata tenendoli un po' al dente. Scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente per pochi istanti, poi ungeteli di olio in modo che non si attacchino tra loro.*
5 MONDATE *i topinambur e immergeteli a mano a mano in acqua acidulata con il succo di mezzo limone.*
6-7 TAGLIATELI *in tocchetti e rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio, per un paio di minuti; poi bagnate con 4 mestoli di brodo vegetale e cuocete dolcemente per circa 20'. Frullate finemente i tocchetti di topinambur con poco liquido di cottura, unendo a filo 4 cucchiai di olio, sale e pepe.*
8-9 APRITE *il cartoccio, eliminate la pelle delle cosce di cappone e poi spolpatele. Sminuzzate non troppo finemente la polpa nel verso delle fibre. Tritate le castagne e i funghi in modo grossolano. Mescolate la polpa con il trito, salate, pepate, ungete con un filo di olio e con il fondo di cottura del cartoccio.*
10 FODERATE *una placchetta di carta da forno, farcite 36 paccheri con il misto di castagne, funghi e polpa di cappone (conservate qualche castagna per decorare) e accomodateli "in piedi" sulla placchetta. Infornate a 150 °C per circa 5'. Distribuite nei piatti la crema di topinambur calda, disponetevi i paccheri e qualche pezzetto di castagna tenuto da parte. Decorate a piacere e servite.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
Ischia Biancolella "Tenuta Frassitelli" 2013 Casa d'Ambra
Con un sapore pulito e minerale, e profumi di frutta bianca e ginestra, un vino di personalità per rinfrescare e tenere testa a un piatto articolato. Servitelo sui 12-14 °C. *11 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatti Villeroy & Boch, sale e pepe e candela Christofle, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari; frullatore Termozeta.

Sapore GENTILE *di* MARE *e di* BOSCO

Una **VARIANTE INVERNALE** di un classico piatto marinaro. Con l'eleganza del radicchio e del tartufo

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PESCI

Calamari imbottiti su crema di pane

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g latte
125 g pane casareccio a tocchi
60 g tartufo nero
4 calamari medi – **2** cespi di radicchio rosso
1 patata di medie dimensioni – **1** scalogno a fettine
1 finocchio – maggiorana – aglio – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 RACCOGLIETE *in una casseruola 2 cucchiai di olio e lo scalogno. Appassitelo sulla fiamma al minimo per 1'. Unite il pane e fate insaporire per 1-2', poi bagnate con il latte e un litro di acqua e cuocete per 20' circa.*
2 MONDATE *il radicchio e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza. Cuocetelo in padella con uno spicchio di aglio e poco olio per 5-6'.*
3 PULITE *i calamari: tirate la testa estraendo le interiora, eliminate il becco corneo e spellate le sacche. Conservate le alette spellate. Sciacquate tutto sotto l'acqua.*
4 TRITATE *grossolanamente i tentacoli e le alette, conservate intere le sacche.*
5 MONDATE *la patata e il finocchio e tagliate tutto in tocchetti. Rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio, per 2'; poi unite i tentacoli e le alette tritati e bagnate con 1 mestolo di acqua. Riducete la fiamma, coprite e proseguite nella cottura per 12-13': alla fine non dovrà esserci liquido.*
6 FRULLATE *le patate, i finocchi e i tentacoli in crema con un pizzico di sale, un cucchiaio di olio e una macinata di pepe. Raccogliete questo composto in una tasca da pasticciere.*
7 INSERITE *in ogni sacca mezzo radicchio cotto, poi farcite usando la tasca da pasticciere e chiudete con uno stecco. Lasciate che la parte apicale delle foglie di radicchio fuoriesca dalla sacca del calamaro a mo' di tentacolo.*
8 ACCOMODATE *i calamari farciti in una pirofila unta di olio, profumate con qualche rametto di timo e di maggiorana e uno spicchio di aglio sbucciato. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 180 °C per 30'.*
9 FRULLATE *il pane in crema e aggiustate di sale.*
10 TRITATE *grossolanamente 30 g di tartufo e uniteli alla crema di pane. Distribuitela calda nel piatto da portata, accomodatevi i calamari, completate con il resto del tartufo a lamelle e decorate a piacere.*

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
Bolgheri Vermentino "Grattamacco" 2012 ColleMassari
Gradevolmente vellutato e fresco, ha caratteristici profumi di macchia mediterranea e note marine molto stimolanti: l'ideale per completare la sensazione dolce e l'amarognolo di questi calamari. Servitelo sui 12-14 °C. *20 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***19 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, sale e pepe Christofle, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari; casseruole Berndes, robot da cucina Braun, coltello Coltellerie Sanelli, frullatore Termozeta.

MILLEFOGLIE GOLOSA

Un percorso che va dall'amaro della **SCORZONERA** e dei carciofi al dolce della zucca, passando attraverso le spezie del pane tostato e il sapore intenso della crema di formaggio

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

VERDURE

Zucca, scorzonera e carciofi con crema di formaggio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g latte – **350 g** zucca
300 g formaggio Stelvio Dop
200 g scorzonera – **200 g** pangrattato
50 g farina – **50 g** burro
6 carciofi – limone – cannella in polvere – sale
noce moscata – olio extravergine di oliva

1-2-3 MONDATE *i carciofi, divideteli a metà, svuotateli della peluria e immergeteli in una ciotola con acqua acidulata con il succo di mezzo limone. Sbucciate la scorzonera usando il pelapatate. Decorticate la zucca.*
4 TAGLIATE *carciofi, scorzonera e zucca in fettine sottili, possibilmente con la mandolina.*
5 RACCOGLIETE *in una padella il pangrattato con una generosa grattugiata di noce moscata e un pizzico di cannella. Ungete con 3 cucchiai di olio, salate e rosolate sul fuoco vivo per 2-3'.*
6 ACCOMODATE *6 anelli (ø 6-8 cm) su una placca foderata di carta da forno; fate uno strato di carciofi, uno di zucca e uno di scorzonera. Tra ogni strato spolverizzate con il pangrattato. Ripetete fino a terminare gli ingredienti. Premete leggermente, ungete con un filo di olio e infornate a 160 °C per 15'.*
7-8 SCIOGLIETE *il burro mescolandolo con la farina. Unite il latte e fatelo bollire per 5' mescolando costantemente.*
9-10 UNITE *il formaggio a tocchetti e proseguite nella cottura fino a quando non si sarà sciolto perfettamente. Aggiustate di sale alla fine, se serve. Distribuite la crema nei piatti, accomodate al centro di ognuno una millefoglie sfornata e sformata e decorate a piacere con cerfoglio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che lo Stelvio Dop è un formaggio vaccino dell'Alto Adige di antichissima tradizione, caratterizzato da aromi speziati e da un intenso sapore erbaceo. Insieme alla Mela Alto Adige Igp e allo Speck Alto Adige Igp, è protagonista della campagna informativa dell'Unione Europea per la promozione dei marchi di qualità Dop e Igp.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Marche Bianco "BellAntonio" 2013
Tenuta Santi Giacomo e Filippo
Da un vitigno nato da un incrocio di verdicchio e sauvignon, Marianna Bruscoli produce questo vino, 100% biologico, che si distingue per la finezza dei suoi profumi floreali e per il retrogusto amarognolo, che si armonizza con i sapori della preparazione. Servitelo sui 12-14 °C. *8 euro.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Villeroy & Boch, bicchiere Zafferano, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari, portatovagliolo Christofle; padella e casseruola Berndes, pelapatate Victorinox.

CERVO *alle* SPEZIE *con* "ZABAIONE"

Spezie, frutta e un originale "zabaione" di patate addomesticano la forza della selvaggina. Un piatto di **ALTA CUCINA** con tutti i segreti per la perfetta riuscita

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SECONDI

Lombata di cervo alle spezie con pere e "zabaione" di patate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

900 g lombata di cervo
200 g latte
100 g patate lessate
6 pere Martin sec – **5** tuorli – **3** gambi di sedano
2 carote – vino bianco secco
essenza di senape – pepe nero in grani
bacche di ginepro – foglie di tè nero
anice stellato – chiodi di garofano
olio extravergine di oliva – sale

1 LEGATE *la lombata di cervo perché mantenga la forma durante la cottura.*
2 PESTATE *le spezie nel mortaio: un cucchiaino da caffè di chiodi di garofano, 3-4 stelle di anice stellato, 1 cucchiaio di pepe nero, 2 cucchiai di bacche di ginepro; dopo aver sminuzzato grossolanamente le spezie unite 2-3 cucchiai di tè nero e mescolate.*
3 ACCOMODATE *la lombata su una placca foderata di carta da forno e copritela con le spezie: massaggiate bene la carne perché rimanga coperta di spezie su tutti i lati. Salate e ungete di olio. Infornate a 180 °C per 25-30'. Sfornate e fate riposare. Poi eliminate lo spago.*
4 PELATE *le pere e detorsolatele dal fondo usando uno scavino, così da conservare il picciolo.*
5 MONDATE *il sedano e le carote, tagliateli a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con 3 litri di acqua, un bicchiere di vino bianco, una ventina di gocce di essenza di senape. Portate a ebollizione.*
6 UNITE *le pere al brodo bollente e cuocetele per 1' da quando riprende bene il bollore, poi spegnete e lasciatele intiepidire nel brodo di cottura.*
7-8-9 RACCOGLIETE *in una bastardella i tuorli, sbatteteli unendo a filo 200 g di latte freddo e le patate schiacciate, poi salate, pepate e portate su un bagnomaria caldo, ma non bollente.*
10 CUOCETE *mescolando sempre con la frusta per 5-6' fino a ottenere una crema spumosa e consistente. Servite la lombata a fette con le pere e lo "zabaione" di patate. Decorate a piacere con spezie e foglioline di timo.*

AL BICCHIERE

Un rosso corposo dal profumo ampio
Barolo Serralunga d'Alba 2010
Fontanafredda
Da un'azienda delle Langhe che vanta un secolo e mezzo di storia, il campione dei rossi piemontesi, il Barolo: vigoroso e austero, rivela note di ginepro, di liquirizia e sfumature di mentolo che si sposano con questo importante piatto di carne.
Si serve sui 18-20 °C. *33 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

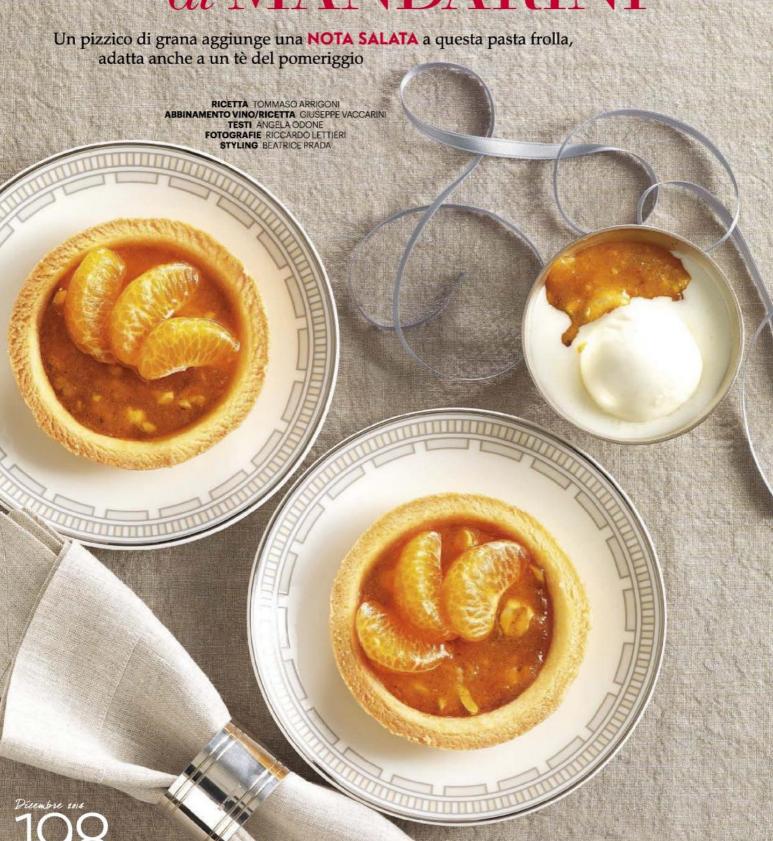
*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina l'**8 ottobre***

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e ciotola Villeroy & Boch, tovaglia Society by Limonta.

CROSTATINE *ai* MANDARINI

Un pizzico di grana aggiunge una **NOTA SALATA** a questa pasta frolla, adatta anche a un tè del pomeriggio

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Crostatine al grana con marmellata di mandarini

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore
Vegetariana

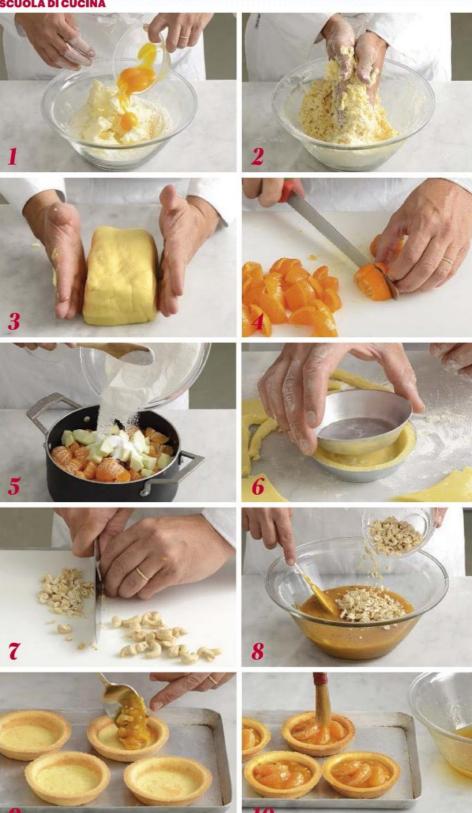
INGREDIENTI PER 10 PERSONE

2,5 kg mandarini biologici non trattati
1,1 kg zucchero
500 g farina
300 g burro
200 g anacardi
100 g confettura di pesca
50 g grana grattugiato – **4** tuorli
1 mela Golden sbucciata e detorsolata
mezzo baccello di vaniglia – clementine

1-2-3 MESCOLATE *la farina con 100 g di zucchero e il grana. Unite il burro morbido a tocchi. Aggiungete i tuorli e iniziate a impastare ottenendo prima dei briciloni e poi compattando e formando un panetto di pasta. Accomodate la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 2 ore.*
4-5 LAVATE *i mandarini, sbucciatene metà; eliminate le calotte di quelli non sbucciati e tagliateli in tocchi. Raccoglieteli tutti in una casseruola con 1 kg di zucchero, la vaniglia e la mela in tocchi. Cuocete sul fuoco medio per 2 ore.*
6 STENDETE *la pasta in uno strato non troppo sottile (6 mm) e foderate 10 stampini (ø 10 cm, h 2 cm); accomodate sulla pasta uno stampino di diametro leggermente più piccolo e mettete le crostatine in frigo per 15′. Toglietele dal frigo e infornatele a 180 °C per 15′. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.*
7 TRITATE *grossolanamente gli anacardi. Frullate la marmellata e passatela al passaverdure per eliminare residui di semi e scorze.*
8 UNITE *gli anacardi alla marmellata.*
9 FARCITE *le crostatine con la marmellata. La marmellata rimasta si conserva in frigo, in barattoli ermetici, per circa un mese.*
10 COMPLETATE *con spicchi di clementina, che a differenza del mandarino non ha semi, e lucidateli con poca confettura di pesca intiepidita e distribuita con il pennello. Servite a piacere con una coppetta di gelato fiordilatte.*

AL BICCHIERE

Un vino aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe
Pantelleria Moscato spumante Demi-sec "Shalai" 2013 Vinisola
Dopo vent'anni in cui nessuno a Pantelleria produceva spumanti, "Shalai" è la novità dell'isola: dolce e appagante, questo il significato dialettale di "shalai", ha una spuma finissima e note agrumate che conquistano. Si serve tra 8 e 10 °C. *20 euro.*

SCUOLA DI CUCINA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **19 settembre***

LO STILE IN TAVOLA

Piattini Villeroy & Boch, coppetta e portatovagliolo Christofle, tovaglia Society by Limonta, tovagliolo Claudia Barbari; ciotole di vetro Bormioli Rocco, coltello Coltellerie Sanelli, casseruola Moneta.

Vitello alla RINASCENTE

Un piatto ispirato allo stile elegante e ricercato del grande magazzino milanese, battezzato da D'Annunzio: l'abbiamo scelto per festeggiare gli **85 ANNI** de *La Cucina Italiana*

A CURA DI LAURA FORTI
E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE
JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Il primo numero de *La Cucina Italiana, giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai* sarà dato alle stampe dalla Società anonima Notari di Milano il 15 dicembre 1929. Pensato per un pubblico facoltoso (50 centesimi erano un costo alto), promette di parlare di cucina in maniera colta e mai banale, approfittando dell'aiuto e delle ricette di numerosi personaggi illustri, amici di Umberto Notari e della moglie Delia, direttrice e anima del giornale. Ne "La rubrica della Massaia moderna" in prima pagina, Delia dibatte sulla "decadenza della cucina familiare", asserendo che la donna deve ridare la giusta importanza all'arte culinaria, che è il nesso essenziale dell'unione familiare.

Più massaia e meno signora, questo era il messaggio. Tutta colpa, secondo l'autrice, del "turbinoso ritmo della vita moderna" e della "mania di magrezza" dilagante. Un quadro molto simile a oggi. Di sicuro ci vuole tempo ed esperienza (o una buona cuoca a disposizione) per fare questo Vitello alla Rinascente, forse dedicato al grande magazzino milanese il cui nome fu inventato nel 1917 da D'Annunzio. Certamente non è "una creazione modesta" come è scritto nella ricetta... Ma, secondo Delia, "in cucina la disdetta esiste ma la fortuna no. La buona riuscita dipende dalla conoscenza dell'arte di cucinare".

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Vitello alla Rinascente

2014

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
1,2 kg fesa di vitello
80 g patè di foie gras
80 g prosciutto crudo
1 gambo di sedano
1 carota – **1** cipolla
burro – Marsala – brodo vegetale
concentrato di pomodoro

PULITE *la carne dall'eventuale grasso in eccesso; tagliatela a fette, senza arrivare al fondo e spalmate tra una fetta e l'altra il patè di foie gras, poi inserite il prosciutto.*
LEGATE *l'arrosto con lo spago da cucina.*
MONDATE *sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini.*
ROSOLATE *la carne in una casseruola, meglio se in ghisa, con una piccola noce di burro. Unite le verdure e fatele rosolare per 2', poi sfumate con un bicchiere di Marsala.*
COPRITE *con 300 g di brodo vegetale, aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro e cuocete per 50' con il coperchio. Servite con il suo sugo e verdure a piacere.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***20 settembre***

1929

RICETTA ORIGINALE

Prendete un bel pezzo di fesa di vitello e affettatelo in modo che le fette rimangano unite fra loro per un brevissimo tratto, a mo' delle pagine di un libro. Spruzzate poi le fette con una miscela di sale, pepe e noce moscata polverata, poscia colla lama di un coltello spalmatele una per una, di pâtê de foie gras *(ce ne vorrà circa un ettogramma): intercalate fra una fetta e l'altra una fetta di prosciutto. Portata a termine pazientemente questa operazione, legate strettamente con spago, e infarinate: poscia deponete sopra una rosolata composta di una cipolla, di un sedano, di una carota, di grasso di vitello, di un pezzettino di burro e di una foglia d'alloro. Mettete a cuocere; lasciate dorare per bene da ambo di lati, poi spruzzate con un bicchiere di marsala: appena questo sarà evaporato, unirete un cucchiaio di salsa concentrata e brodo. Fate cuocere a fuoco ben moderato per circa un'ora e mezza, poi esplorate praticando una puntura con un ago di cucina: se quando si estrae l'ago si vede uscire ancora del sangue, lasciate cuocere ancora un poco; se no, vuol dire che è al punto giusto di cottura. Tagliate dopo circa un quarto d'ora con coltello affilato, in senso contrario ai tagli praticati per l'affettamento. Questo piatto costituisce una creazione modesta, ma gustosa. Si può gustarlo tanto caldo che freddo. Se lo si consuma freddo, va unita una insalata italiana; se lo si consuma caldo, va contornato di verdura della stagione, e velato colla sua salsa ridotta e passata allo staccio.*

Fotografia Contrasto

LA CUCINA ITALIANA

GIORNALE DI GASTRONOMIA PER LE FAMIGLIE E PER I BUONGUSTAI

Programma

La rubrica della Massaia moderna

IL COMITATO DI DEGUSTAZIONE

Il primo numero

Che cosa è cambiato

Abbiamo rispettato sostanzialmente la ricetta originale, cercando solo di alleggerirla dove possibile: invece di rosolare l'arrosto e le verdure nel grasso di vitello, abbiamo utilizzato una piccola noce di burro. Abbiamo anche diminuito le quantità del patè e del prosciutto crudo utilizzati per farcire la carne.

A sinistra, Gabriele D'Annunzio, ideatore del nome La Rinascente.

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere Zafferano.

LUCAS CARTON
Il ristorante è al 9 di Place de la Madeleine, Parigi, nell'ottavo arrondissement.
www.lucascarton.com

Frutti di mare in elegante alternanza su una leggera schiuma vegetale.

Il meglio della VILLE LUMIÈRE

È rinato a Parigi sotto l'egida di una grande **Maison de Champagne** il ristorante-mito della **Belle Époque**. Inaugurazione con "Les Dîners Étoilés", menu firmati e abbinamenti eccelsi

A CURA DI STEFANIA GRUEFF

L'ETICHETTA della Cuvée Louise ha la stessa ispirazione Anni Venti degli arredi del ristorante. In alto, dalle vetrate del primo piano uno scorcio del colonnato della chiesa della Madeleine e, a destra, una creazione dello chef Julien Dumas.

Poniamo che un buongustaio per le feste tra Natale e Capodanno decida di offrirsi una cena mitica, un'esperienza da raccontare agli amici e da mettere nell'albo dei ricordi.
Dove indirizzarlo? **Certamente a Parigi**, certamente in *uno dei ristoranti storici* che ne hanno fatto, e ne fanno, *la capitale mondiale della grande cucina*. La scelta non manca. Ma forse solo **Lucas Carton, in Place de la Madeleine**, tuttora collocato nel palazzo dove è nato nel 1838, combina la posizione nel cuore del Faubourg, *lo splendore delle boiserie déco*, *la grande gastronomia* e *la capacità di innovarsi*, *restando se stesso* attraverso una storia movimentata. Vale a dire cambi di proprietà e di nome, una serie ininterrotta di tre stelle, fino a quando, nel 2005, il suo chef più celebrato, **Alain Senderens**, clamorosamente le rifiuterà in nome della "libertà di cucina", quest'anno infine il passaggio delle redini a **Pommery**, la **Maison de Champagne, coeva del ristorante**. Per il ritorno di *Lucas Carton* alla sua missione di tempio gastronomico contemporaneo con il giovane chef *Julien Dumas*, grande scuola e nuove idee, la Maison ha organizzato "**Les Dîners Étoilés**", invitando nelle sue cucine una successione di chef stellati internazionali. Prima ospite **Annie Féolde** dell'*Enoteca Pinchiorri di Firenze*, la sola chef donna premiata con le *tre stelle della Guida Rossa*, che ha creato un "*risotto con piccione in brodo e cacao tostato alle spezie*" studiato per esaltare la **Cuvée Louise Grand Cru Millésime 2002**, a celebrazione dei 140 anni del primo brut millesimato nella storia dello Champagne, *nato dall'intuizione di Louise Pommery*.

Fotografie di Frédéric Laures

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baci di dama di nocciola con caprino	★	30'	●			✓	106
Blini con salsa di noci e tartare di branzino	★★	40'		30'			139
Carciofi con bresaola e uova di trota	★	50'					142
Carpaccio di storione	★	25'					81
Cocktail di scampi	★★	1 ora					62
Crema al tartufo bianco	★	20'	●			✓	94
Crocchette al forno con lumache	★	1 ora e 30'			✓		141
Datteri farciti e pancetta	★★	20'					106
Grissini di sfoglia	★	45'					116
Insalata di mare e lenticchie	★★	50'			✓		144
Jacket potato con robiola	★	1 ora e 30'					86
Mini toast di salmone e scamorza	★	10'					130
Olio al tartufo nero	★	10'	●		✓	✓	94
Patè di carni miste con fegatini	★★	2 ore		5 h			57
Patè di fagioli dall'occhio e lattuga	★★	1 ora e 40'	●	1 h		✓	57
Patè di salmone e gamberi	★★	1 ora	●	1 h e 30'			56
Patè ricetta classica	★★★	3 ore	●	13 h e 30'			54
Pizza di scarola	★	45'					142
Pizzette di sfoglia	★	30'					116
Salatini ripieni	★★	1 ora e 30'					116
Salvia ripiena fritta	★★	35'				✓	140
Sfogliatelle al tartufo nero	★	50'					94
Smørrebrød, tartine assortite	★	20'					97
Storione marinato con crema di datteri	★	40'		8 h			187
Tartufamisù con tartufo bianco e nero	★★	1 ora e 10'		2 h			93
Tris di pane, caviale e panna acida	★	10'					86
Uova con uova	★	15'					86

PRIMI piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Anello di riso al ragù di quaglie	★★	1 ora e 30'			✓		147
Anolini in brodo	★★	3 ore e 30'					70
Cannelloni con gamberi e arance	★★	1 ora e 30'					148
Cappelletti al cacao, fontina, verza e pompelmo	★★						53
Consommé freddo con finocchio	★★	1 ora					82
Crema di carciofi	★	2 ore e 45'			✓	✓	150
Crespelle di mais con i broccoli	★	40'					135
Fagottini di cozze, crema di cannellini e cavolo viola	★★	1 ora e 30					149
Farfalle, catalogna e radicchio	★	20'				✓	131
Gnocchi con fichi, prugne e albicocche	★★	1 ora e 20'				✓	101
Lasagne con verza, patate e tartufo nero	★★	1 ora e 10'		1 h		✓	90
Minestra di legumi	★	25'			✓	✓	132
Paccheri farciti di cappone e castagne	★★	1 ora e 40'					189
Pizzoccheri con casera e verza	★	40'				✓	150
Ravioli di stoccafisso e crema di scorzonera	★★	3 ore e 30'					62
Risotto viola con capesante	★	40'			✓		83
Spaghetti in rosso con cavolfiore	★	30'				✓	152
Tarte tatin di zucca e gorgonzola	★	35'				✓	133

SECONDI di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Anguilla in umido alla napoletana	★	1 ora					71
Baccalà con spuma di mandorle e noci	★	25'		12 h	✓		103
Baccalà mantecato e polenta bianca	★★	1 ora		30'			84
Calamari imbottiti su crema di pane	★★	1 ora e 30'					191
Carpaccio di rombo con porri	★★	30'					156

LEGENDA
★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti
Senza glutine
Vegetariana
Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi
Ricette tipiche natalizie

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Abito Qui www.abitoqui.it
Agroittica Lombarda www.agroittica.it
Alce Nero www.alcenero.com
Andrea Fontebasso per Tognana www.tognanaporcellane.it
ASA Selection www.asa-selection.com
Atena www.atena.peltro.it
Berndes distr. Alluflon www.berndesitalia.com
Bitossi Home www.bitossihome.it
Bodrato www.bodratocioccolato.it
Bormioli Rocco www.bormiolirocco.com
Braun www.braunhousehold.com
Brizzolari www.nastribrizzolari.com
Centrotavola Milano www.centrotavolamilano.it
Christofle www.christofle.com
Claudia Barbari www.claudiabarbari.it
Coltellerie Sanelli www.sanelli.com
Dedar www.dedar.com
Discipline www.discipline.eu
Fazzini www.fazzinihome.com
Fonderia Ceramiche Bucci www.fonderiabucci.it
G. H. Mumm www.ghmumm.com
Herend distr. B. Morone www.bmorone.it
I.D. Company Tel. 02 8901 4371
Ikea www.ikea.com
Inalpi www.inalpi.it
Kenwood www.kenwoodworld.com
La Fabb®ica del Lino www.lafabbricadellino.com
La Porcellana Bianca www.laporcellanabianca.it
La Rinascente www.rinascente.it
Laboratorio Pesaro www.lpdesignfactory.it
Libeco Home www.libeco.com
Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara www.livellara.com
Mepra www.mepra.it
Moneta distr. Alluflon www.alluflon.com
Novessentia www.novessentiafood.it
Nya Nordiska www.nya.com
Paola Paronetto www.paolaparonetto.com
Papier www.papier-milano.it
Richard Ginori 1735 www.richardginori1735.com
Rina Menardi www.rinamenardi.com
Rosenthal www.rosenthal.it
Saint Louis www.saint-louis.com
Sia Home Fashion www.sia-homefashion.it
Society by Limonta www.societylimonta.com
Stefania Zecca www.stefaniazecca.com
Termozeta www.termozeta.com
Tessilarte www.tessilarte.it
Victorinox www.victorinoxmania.it
Villeroy & Boch www.villeroy-boch.it
Viridea www.viridea.it
Waterford Crystal distr. B. Morone www.bmorone.it
Wedgwood distr. B. Morone www.bmorone.it
Zafferano www.zafferanoitalia.com
Zara Home www.zarahome.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Ettore Mocchetti. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 incluse spese di spedizione. Custodia per 12 numeri €14,90 incluse spese di spedizione. Per informazioni: tel.. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com

Accertamenti
Diffusione Stampa
Certificato n. 7607
del 18-12-2013

MARE E ORTO
ZUPPETTA D'INVERNO
Carciofi, molluschi e triglie per una delizia al cucchiaio

Non perdete il numero di GENNAIO

CONVIVIALE BOLLITO
Con salse e mostarda, una corroborante ricetta della tradizione

PROFUMO DI MANDARINO
Per arricchire con note fresche e agrumate piatti dolci e salati

EVVIVA IL MINESTRONE
Quello classico con tante verdure più tre nuove varianti di stagione

Tutte le ricette del 2014

VERDURE pag mese

DOLCI E BEVANDE pag mese

RAPIDAMENTE BUONI pag mese

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

Gli chef e la BALLERINA

Approdata alla conduzione del programma di cucina *The Chef* su La5, Rossella Brescia, il volto di *Buona Domenica* e *Saranno Famosi*, confida come si fa a essere una **BUONA FORCHETTA** e mantenersi in linea

DI DANIELA GUAITI

ROSSELLA BRESCIA

Tutto comincia con un sorriso. Nel 1992, poco più che ventenne, vince il titolo di Miss Sorriso Puglia. Due anni dopo è in televisione per *Tutti a casa*, con Pippo Baudo. Poi si susseguono gli impegni davanti alle telecamere e sul palcoscenico. Oggi si divide fra la sua scuola di ballo a Martina Franca, il lavoro alla radio con il programma *Tutti pazzi per Rds* e quello alla tv, dove per La5 conduce il talent show *The Chef*.

I protagonisti di The Chef*: da sinistra, Philippe Léveillé, Rossella Brescia e Davide Oldani.*

Nome Rossella.
Cognome Brescia.
Professione Ballerina, attrice, conduttrice...
Il suo motto Cercare di risolvere tutto con ottimismo e con un sorriso.
Il suo motto in cucina Salute: cucinare sano.
Se fosse un piatto sarebbe Un'insalata ricca, con tante cose dentro.
Il suo piatto preferito La pizza Margherita.
Il piatto che detesta I secondi di carne.
La sua bevanda preferita Acqua naturale con limone.
Il suo chef preferito La mia mamma.
Il suo ristorante preferito A Roma La Gensola, a Trastevere; a Santa Severa, vicino a Roma, l'Isola del Pescatore.
La cucina etnica che le piace di più Quella giapponese.
Il suo libro di cucina preferito Ce ne sono tanti... quello che sto leggendo adesso è *Io mi muovo*, l'ultimo di Marco Bianchi, con facili esercizi e ricette per mantenersi in forma: molto interessante.
Il suo programma televisivo gastronomico preferito Che domande! Il mio, *The Chef*. E poi mi piace Antonella Clerici, anche perché mi incuriosisce vedere l'esecuzione delle ricette.
Che cosa le piace nel suo programma* The Chef*? Amo "dirigere il traffico" e qui lo faccio con profumi deliziosi in sottofondo. Ho conosciuto un mondo che prima non conoscevo, quello degli chef. Così imparo cose nuove. Cucinare è la mia passione!
Danza e buona tavola vanno d'accordo? Certo, se a buona si aggiunge sana ed equilibrata. Per ballare si deve mangiare!
Lo strumento che non può mai mancare in cucina Il frullatore a immersione.
Il suo più grande fiasco ai fornelli I dolci. Cerco di farli dietetici e a furia di eliminare ingredienti ottengo delle cose così dure che se le tiri contro il muro... rischi di romperlo!
Il suo successo ai fornelli I primi.
Da quando conosce* La Cucina Italiana*? Da un po'... almeno da quando sono venuta a Roma e ho iniziato a cercare ricette: prima cucinava la mamma!
Che cosa le piace de* La Cucina Italiana*? La spiegazione delle ricette e i contenuti degli articoli, la possibilità che offre di esplorare un mondo che ho iniziato a scoprire da poco.
Un saluto per la redazione? Continuate così, perché aiutate tante persone inesperte come lo ero io. E soprattutto perché divulgate la cucina italiana come filosofia.

Steel loving you.
steel
stile in cucina
www.steel-cucine.com
apvd.it

ALESSI
The Useful Art
Ph. Matteo Cirenei
"Ossidiana"
Caffettiera espresso
design Mario Trimarchi, 2014
www.alessi.com
follow us on